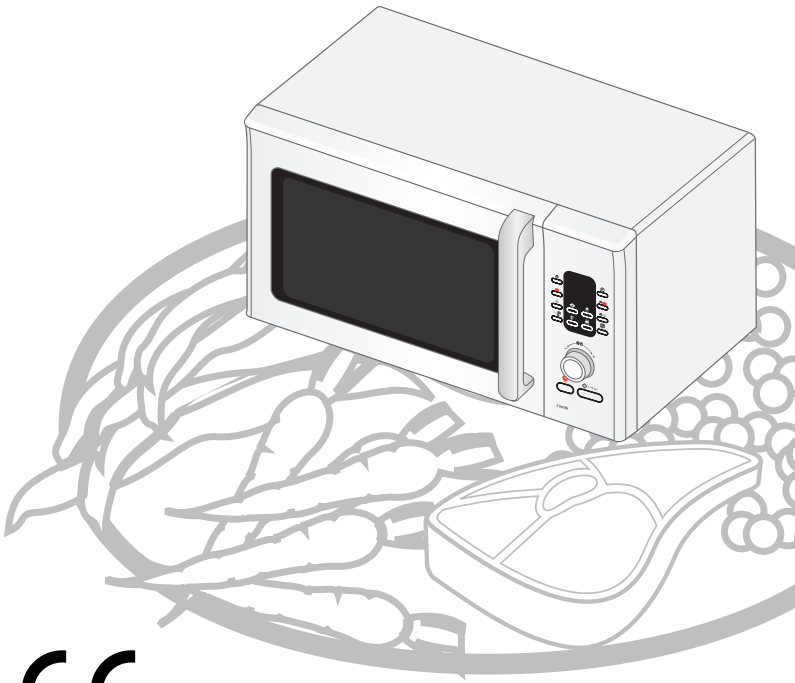
SAMSUNG

MIKROHULLÁMÚ SÜTŐ

Használati utasítás és főzési/sütési útmutató

CE107B / CE107BA

A főzésre és sütésre vonatkozó adatok tájékoztató jellegűek. A termék rendeltetése: háztartási célú használat. A termék nem rendeltetésszerű, például ipari, vendéglátó-ipari vagy kereskedelmi jellegű használata semmissé teszi a garanciát.



Gyorskalauz 2
A gőztisztítás funkció használata (CE107BA) 2
Kezelőpanel 3
Sütő 4
Tartozékok 4
A kézikönyv használata 5
Biztonsági óvintézkedések 5
A mikrohullámú sütő elhelyezése 6
Az idő beállítása 7
A sütő működésének ellenőrzése 7
A mikrohullámú sütő működése 7
Teendők kétség vagy probléma esetén 8
Főzés/Melegítés 8
Teljesítményszintek és főzési idők 9
A főzés leállítása 9
A főzési idő beállítása 9
Az automatikus főzési funkció használata 10
Az automatikus melegítés funkció használata 11
A gyorskiolvasztás funkció használata 12
A kávézó funkció használata 13
A kávézó üzemmód beállítása 13
Többlépcsős főzés 14
A sütő gyors előmelegítése 14
Főzés légkeveréssel 15
Grillezés 15
A tartozékok kiválasztása 16
Mikrohullám és grill kombinációja 16
Mikrohullám és légkeverés kombinációja 17
A szagtalanító funkció használata (CE107B) 18
A mikrohullámú sütő biztonsági zára 18
A hangjelzés kikapcsolása 18
Útmutató a mikrohullámú sütőben használható edényekkel kapcsolatban 19
Főzési útmutató 20
A mikrohullámú sütő tisztítása 28
A mikrohullámú sütő tárolása és javítása 29
Műszaki adatok 29

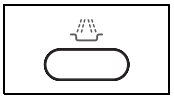
CE

Code No.: DE68-03486F

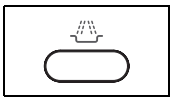
HU

Gyorskalauz

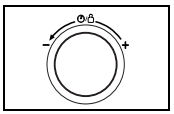
Főzés



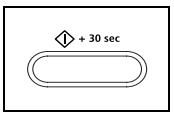
1. Helyezze az ételt a sütőbe.
   Nyomja meg a **Mikrohullám** ( ) gombot.



2. Nyomja a **Mikrohullám** ( ) gombot mindaddig, míg a megfelelő teljesítményszint megjelenik a kijelzőn.

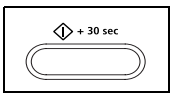


3. Állítsa be a főzési időt a **forgógomb** megfelelő irányba történő elforgatásával.



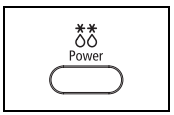
4. Nyomja meg a **Start** ( ) gombot.
   Eredmény: Megkezdődik a főzés
   - Ha az étel elkészült, a sütő négy hangjelzést ad és négyszer felvillan a „0” a kijelzőn. Ezt követően a sütő percenként egy hangjelzést ad.

További 30 másodpercig szeretném főzni az ételt

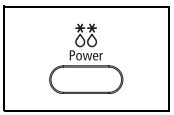


Hagyja az ételt a sütőben.
Nyomja meg a **+30s** gombot annyiszor, ahányszor 30 másodperccel a főzési időt növelni szeretné.

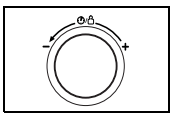
Gyorskiolvasztás



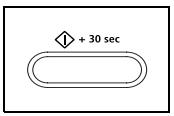
1. Helyezze a fagyasztott ételt a sütőbe.
   Nyomja meg a **Gyorskiolvasztás** ( ) gombot.



2. Az ételfajta kiválasztásához nyomja a **Gyorskiolvasztás** ( ) gombot mindaddig, míg a kívánt ételkategória megjelenik.



3. Állítsa be a súlyt a **forgógomb** megfelelő irányba történő elforgatásával.

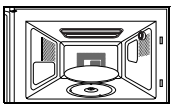


4. Nyomja meg a **Start** ( ) gombot.
   Eredmény: A kiolvasztás megkezdődik
   - Ha az étel elkészült, a sütő négy hangjelzést ad és négyszer felvillan a „0” a kijelzőn. Ezt követően a sütő percenként egy hangjelzést ad.

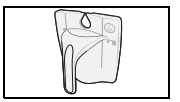
A gőztisztítás funkció használata (CE107BA)

A gőztisztító rendszer által létrehozott gőz megnedvesíti a sütő belső terének felszínét. A funkció használatát követően könnyen meg tudja tisztítani a sütő belső terét.

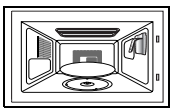
- ☛ Csak akkor használja ezt a funkciót, ha a sütő teljesen kihűlt. (szobahőmérsékletre)
- ☛ Ne használjon desztillált vizet, csak csapvizet.
- ☛ Még jobb eredményt érhet el, ha a gőztisztítás után a szagtalanító funkciót is alkalmazza.
- ☛ Ha a művelet közben nyitva marad a sütő ajtaja, az „E-47” jelzés látható. (A sütőben lévő víz a gőztisztítási funkció miatt rendkívül felforrósodik.)



1. Nyissa ki az ajtót.



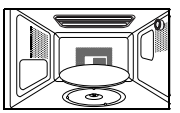
2. A víztároló edényben levő jelzésnek megfelelően töltsön vizet a tálba.
   (The line is about 30 ml.)



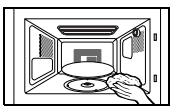
3. Helyezze fel a víztárolót a sütő jobb oldalára.

4. Zárja be a sütő ajtaját.

5. Nyomja meg a **Gőztisztítás** ( ) gombot.
   (A gőztisztítás során az égő világít.)



6. Nyissa ki az ajtót.



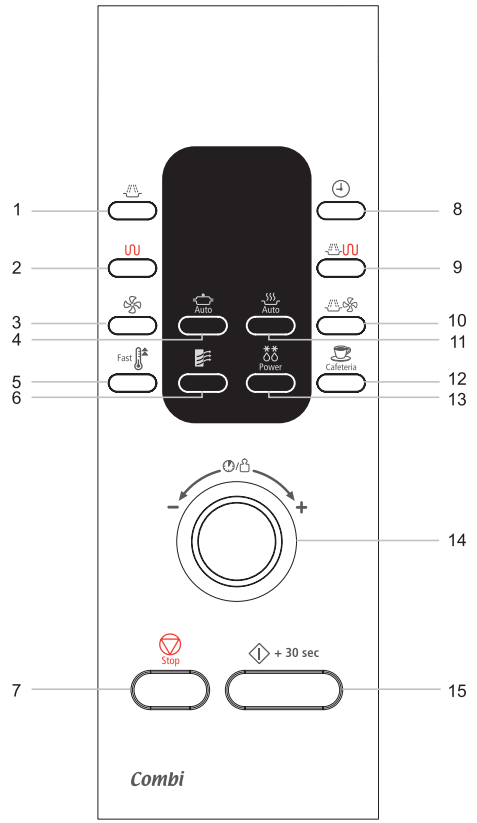
7. Törölje át a sütő belső terét száraz konyharuhával. Vegye ki a forgótányért, és a görgős gyűrűt tisztítsa meg konyhai papírtörlővel.

Vigyázat!

- A víztároló edény csak „**Gőztisztítás**” üzemmódban használható.
- Szilárd halmazállapotú anyagok főzésekor távolítsa el a víztároló edényt, mert kárt vagy tüzet okozhat a mikrohullámú sütőben.

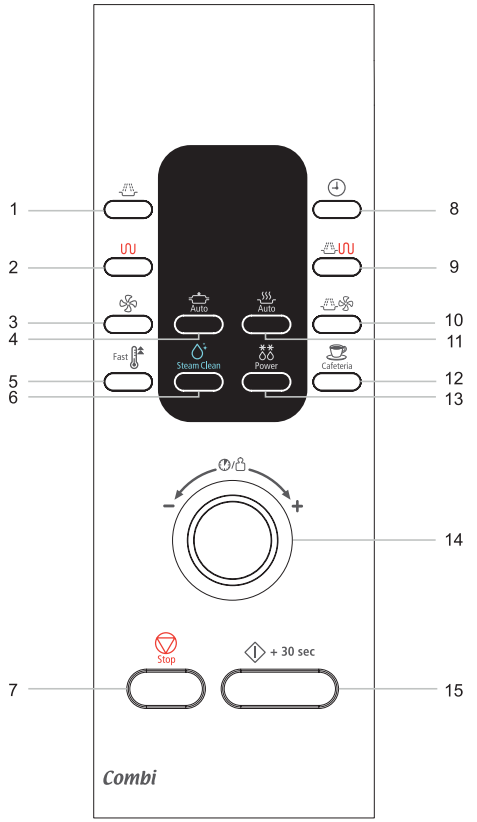
Kezelőpanel

Típus: CE107B



1. MIKROHULLÁM GOMB
2. GRILL gomb
3. LÉGKEVERÉS GOMB
4. AUTOMATIKUS FŐZÉSI FUNKCIÓ GOMB
5. GYORS ELŐMELEGÍTÉS VÁLASZTÓGOMB
6. SZAGTALANÍTÓ GOMB
7. STOP / TÖRLÉS GOMB
8. ÓRABEÁLLÍTÓ GOMB
9. MIKROHULLÁM + GRILL GOMB
10. MIKROHULLÁM + LÉGKEVERÉS GOMB
11. AUTOMATIKUS MELEGÍTÉSI FUNKCIÓ GOMB
12. KÁVÉZÓ GOMB
13. GYORSKIOLVASZTÁS FUNKCIÓ GOMB
14. FORGÓGOMB (Főzési idő, Súly és adag)
15. START / +30S GOMB

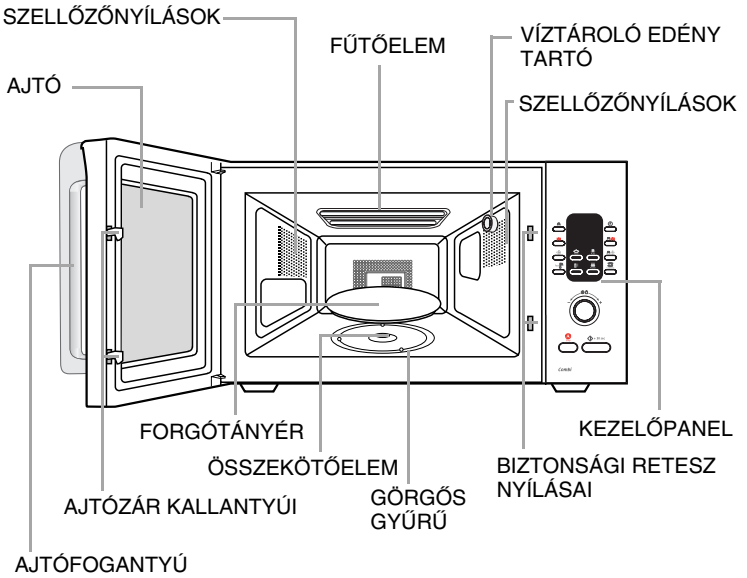
Típus: CE107BA



1. MIKROHULLÁM GOMB
2. GRILL gomb
3. LÉGKEVERÉS GOMB
4. AUTOMATIKUS FŐZÉSI FUNKCIÓ GOMB
5. GYORS ELŐMELEGÍTÉS VÁLASZTÓGOMB
6. GŐZTISZTÍTÁS GOMB
7. STOP / TÖRLÉS GOMB
8. ÓRABEÁLLÍTÓ GOMB
9. MIKROHULLÁM + GRILL GOMB
10. MIKROHULLÁM + LÉGKEVERÉS GOMB
11. AUTOMATIKUS MELEGÍTÉSI FUNKCIÓ GOMB
12. KÁVÉZÓ GOMB
13. GYORSKIOLVASZTÁS FUNKCIÓ GOMB
14. FORGÓGOMB (Főzési idő, Súly és adag)
15. START / +30S GOMB

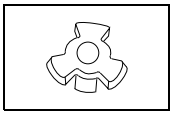
HU

Sütő

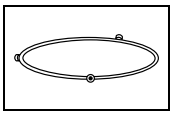


Tartozékok

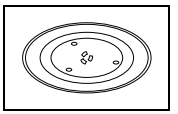
A megvásárolt típustól függően a készülékkel együtt számos, többféleképpen alkalmazható tartozékhoz is hozzájut.



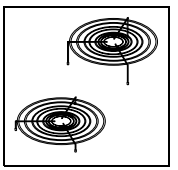
1. **Összekötőelem**, amelyet a sütő aljában lévő motortengelyre kell megfelelően felhelyezni.
   Cél: Az összekötőelem forgatja a forgótányért.



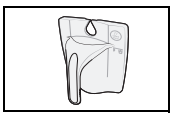
2. **Görgős gyűrű**, amelyet a sütő közepébe kell helyezni.
   Cél: A görgős gyűrű tartja a forgótányért.



3. **Forgótányér**, amelyet a görgős gyűrűre kell helyezni úgy, hogy közepe az összekötőelemre illeszkedjen.
   Cél: A forgótányér tölti be a fő főzőfelület szerepét; mosogatáshoz könnyen kivehető.



4. **Fémállványok** (magas és alacsony állvány), amelyeket a forgótányérra helyezhet.
   Cél: A fémállványok segítségével egyidejűleg két ételt készíthet a sütőben. Egy kisebb adagot a forgótányérra tehet, egy másikat pedig az állványra. **A fémállványok használhatók grillezéshez, légkeveréses és kombinált sütés-főzéshez**.



5. **Tisztavíztároló edény,** melyet a sütő jobb oldalán kell elhelyezni. (csak a CE107BA típus esetében)
   Cél: A víztároló edény tisztításra használható.

A kézikönyv használata

Köszönjük, hogy SAMSUNG mikrohullámú sütőt választott. Your Owner's Instructions contains much valuable information on cooking with your new microwave oven:

- ***Biztonsági óvintézkedések***
- ***Tartozékok és edények***
- ***Hasznos főzési tanácsok***

A fedőlap belső oldalán három főzési alapművelet rövid bemutatását találja.

- ***Főzés (mikrohullám üzemmód)***
- ***Kiolvasztás***
- ***További 30 másodperces működés beprogramozása, ha az étel nem főtt meg teljesen, vagy hosszabb melegítést igényel***

A kézikönyv végén illusztrációkat talál a sütőről, valamint a kezelőpanelről, hogy a kezelőszerveket könnyebben megtalálja.

A lépésekre lebontott eljárások két különböző szimbólumot használnak.

Fontos **Megjegyzés**

ÓVINTÉZKEDÉSEK A TÚLZOTTAN NAGY MÉRTÉKŰ MIKROHULLÁMÚ ENERGIA ESETLEGES KÁROS HATÁSÁNAK ELKERÜLÉSÉHEZ

Az alábbi biztonsági óvintézkedések be nem tartása azt eredményezi, hogy a készülék használója káros mértékű mikrohullámú energia sugárzásnak teszi ki magát.

(a) Ne kísérelje meg nyitott ajtóval vagy hatástalanított biztonsági reteszekkel vagy úgy működtetni a sütőt, hogy bármilyen tárgyat a biztonsági retesz nyílásaiba (ajtózár kallantyúiba) helyez.

(b) Ne helyezzen tárgyakat a sütő ajtaja és homlokfelülete közé, ne hagyja, hogy étel- vagy tisztítószer-maradék rakódjon le a tömítő-felületekre. Ügyeljen az ajtó és az ajtótömítés felületének tisztaságára. Használat után először nedves, majd puha, száraz ronggyal törölje le a felületeket.

(c) Ha megsérült a sütő, ne működtesse azt mindaddig, amíg megjavíttatta a gyártó által kiképzett szakemberrel. Különösen fontos, hogy a sütő ajtaja megfelelően záródjon, és ne sérüljenek meg a következő elemek:
(1) Ajtó (görbülés)
(2) Ajtózsanérok (törés vagy kilazulás)
(3) Ajtótömítés és tömítő-felületek

(d) A sütőt csak a gyártó által betanított, megfelelő képesítéssel rendelkező mikrohullámkészülék-szerelő javíthatja vagy állíthatja be.

Biztonsági óvintézkedések

HU

FONTOS BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK
OLVASSA EL FIGYELMESEN, ÉS ŐRIZZE MEG, HOGY KÉSŐBB IS FEL TUDJA HASZNÁLNI.

Mielőtt ételt vagy italt készítene a mikrohullámú sütőben, ellenőrizze, hogy az alábbi biztonsági óvintézkedések megtörténtek-e.

- Csak olyan konyhai eszközöket használjon, amelyek mikrohullámú sütőkhöz használhatók;
  NE használjon semmilyen fém edényt, arany vagy ezüst szegéllyel díszített edényt, nyársat, villát stb.
  A papír- vagy műanyag zacskók lezárására használt drótokat távolítsa el.

Ok: Elektromos kisülés következhet be, és a sütő tönkremehet.

- Ha műanyag vagy papír tartóedényben melegít ételt, tartsa szemmel a sütőt, mert ezek meggyulladhatnak;
  A mikrohullámú sütővel ne szárítson (újság)papírt vagy ruhát.
- A kisebb mennyiségű ételhez rövidebb sütési és melegítési időre van szükség. Normál időbeállítással túlmelegedhetnek vagy megéghetnek.
- Ha füstöt észlel, kapcsolja ki vagy húzza ki a készüléket és tartsa zárva az ajtót, hogy elfojtsa a lángokat;
- Italok mikrohullámú melegítésekor kitörő erejű késleltetett forrás következhet be, ezért az edény kezelésekor gondosan kell eljárni, hogy megakadályozza az ilyen helyzetet;
  MINDIG hagyjon legalább 20 másodperces várakozási időt, miután a sütő már kikapcsolt, hogy a hőmérséklet kiegyenlítődjön. Melegítés közben szükség szerint, melegítés után MINDIG keverje meg az italokat.
  Ha megégette magát, akkor az alábbi ELSŐSEGÉLY utasítások szerint járjon el:
  * Tartsa a megégett bőrfelületet legalább 10 percig hideg vízben.
  * Takarja le tiszta, száraz kötszerrel.
  * Ne használjon semmilyen krémet, olajat vagy oldatot.
- **NE** töltse tele az edényt. A folyadék kifutásának megelőzése érdekében olyan edényt válasszon, amely felül szélesebb, mint alul. A szűk nyakú üvegek szintén felrobbanhatnak, ha túlhevítik azokat. **NE** melegítsen cumisüveget cumival együtt, mivel az üveg túlhevülés esetén felrobbanhat.
- A cumisüvegek és a bébiételes üvegek tartalmát mindig keverje meg vagy rázza fel fogyasztásuk előtt az égési sérülések elkerülése céljából;
- Tojások héjukban és egész főtt tojások a mikrohullámú sütőben nem melegíthetők, mert felrobbanhatnak, még az után is, hogy a mikrohullámú melegítés már befejeződött; Szintén ne melegítsen légmentesen zárt vagy vákuumcsomagolású üvegeket vagy edényeket, diót héjában, paradicsomot stb.
- A sütőt rendszeresen tisztítani kell, és az ételmaradványokat el kell távolítani;
- A sütő tisztán tartásának elmulasztása felületének károsodásához vezethet, amely kedvezőtlenül befolyásolhatja a készülék teljesítményét, és veszélyes helyzet kialakulását eredményezheti;
- **TILOS** konyharuhával vagy papírral letakarni a szellőzőnyílásokat. Ezek meggyulladhatnak, amikor a forró levegő a sütőből kiáramlik.
  Ha a sütő túlmelegszik, akkor automatikusan kikapcsol. A sütő nem kapcsolható be ismét, amíg megfelelően le nem hűlt.
- **MINDIG** használjon edényfogó kesztyűt, amikor a sütőből az ételt kiveszi, a véletlen égési sérülések elkerülése céljából.

Biztonsági óvintézkedések (folytatás)

- **NE** érintse meg a fűtőelemeket vagy a sütő belső falait, amíg a sütő le nem hűl.
- Ne merítse a hálózati tápkábelt vagy csatlakozót vízbe, és tartsa őket meleg felületektől távol.
  Ne üzemeltesse a készüléket sérült hálózati tápkábellel vagy csatlakozóval.
- Álljon karnyújtásnyi távolságra a sütőtől, amikor kinyitja az ajtót.

Ok: A forró levegő vagy a kiszabaduló gőz égési sérülést okozhat.

- Egyes esetekben kattogó hang figyelhető meg működés közben (különösen, ha a sütő kiolvasztást végez).

Ok: Ez a hang az elektromos kimenő teljesítmény változásával jár, és nem rendellenesség jele.

- **TILOS** az üres sütőt bekapcsolni. Ekkor a készülék biztonsági okokból automatikusan lekapcsol. A sütő 30 perc nyugalmi állapot után rendeltetésszerűen üzemeltethető.
  Érdemes folyamatosan egy pohár vizet tartani a sütőben. A víz felveszi a mikrohullámú energiát, ha a sütő véletlenül elindul.
- A mikrohullámú sütőt nem szabad szekrénybe állítani.

FONTOS

- Ügyeljen rá, hogy kisgyermekek **NE** játsszanak a sütővel, és ne is használják azt. Ne hagyja a gyermekeket felügyelet nélkül a működésben lévő mikrohullámú sütő közelében. A gyermekek érdeklődésére számot tartó tárgyakat ne tároljon vagy rejtsen el a sütő fölött.
- A készüléket nem üzemeltetheti olyan személy (beleértve a gyerekeket), aki korlátozott fizikai, érzékszervi vagy mentális képességekkel rendelkezik, vagy aki nem rendelkezik a megfelelő tapasztalattal és jártassággal, kivéve, ha a biztonságáért felelős személy biztosítja számára a felügyeletet és elmagyarázza neki az eszköz használatát.
- Ügyeljen rá, hogy gyermekek ne játszhassanak a készülékkel.
- Használat során a készülék felforrósodik. Ezért kerülni kell a sütőn belüli fűtőelemek megérintését.
- **NE** használjon durva csiszolóanyagokat vagy éles fém kaparókat a sütő ajtóüvegének tisztításához, mert ezek megkarcolhatják a felületet, ami az üveg megrepedését eredményezheti. (Ha azt a sütő tartalmazza.)

FIGYELEM:
Ha az ajtó vagy az ajtótömítések megsérültek, a sütőt mindaddig tilos használni, amíg azt szakember meg nem javította.

FIGYELEM:
A szakképzett szerelőn kívül mindenki más számára veszélyes olyan karbantartási vagy javítási műveletet elvégezni, amely a mikrohullámú energia kisugárzása elleni védelmet biztosító burkolat eltávolításával jár.

FIGYELEM:
Folyadékok és más élelmiszerek nem melegíthetők lezárt edényekben, mivel ezek könnyen felrobbanhatnak.

FIGYELEM:
Gyermekek csak akkor használhatják felügyelet nélkül a sütőt, ha megfelelő útmutatást kaptak, mely révén a gyermek képes biztonságos módon használni a sütőt, és tisztában van a helytelen használat veszélyeivel.

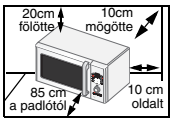
FIGYELEM:
Ha a készülék kombinált üzemmódban működik, gyermekek csak felnőtt felügyelete mellett használhatják a sütőt a keletkező hő miatt.

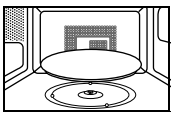
FIGYELEM:
A hozzáférhető alkatrészek a használat során felforrósodhatnak. A kisgyermekeket távol kell tőlük tartani.

- Biztonsági okokból ne használjon gőztisztítót vagy nagynyomású mosót a készülék tisztításához.

A mikrohullámú sütő elhelyezése

Helyezze a sütőt sima, egyenes felületre, 85 cm-re a padlótól. A felületnek elég erősnek kell lennie ahhoz, hogy biztonságosan megtartsa a sütő súlyát.





1. A sütő elhelyezésekor ügyeljen arra, hogy a sütő szellőzése érdekében a készülék mögött és a két oldalán legalább 10 cm, fölötte pedig 20 cm szabad tér legyen.

2. Távolítson el minden csomagolóanyagot a sütő belsejéből.
   Helyezze be a görgős gyűrűt és a forgótányért.
   Ellenőrizze, hogy a forgótányér akadálymentesen forog-e.

3. A mikrohullámú sütőt úgy kell elhelyezni, hogy a csatlakozódugó elérhető legyen.

☛ Ha a csatlakozókábel sérült, ki kell cserélni egy speciális, a gyártótól vagy szervizképviselettől beszerezhető kábelre vagy szerelékre.
Személyes biztonsága érdekében a hálózati kábelt csatlakoztassa 3-pólusú, 230 V-os, 50 Hz-es földelt, fali, váltakozó áramú aljzathoz. Ha a készülék tápkábele megsérült, ki kell cserélni egy speciális kábelre.

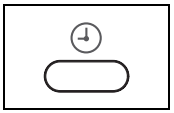
☛ Tilos a mikrohullámú sütőt forró vagy nedves környezetben, pl. hagyományos sütők vagy fűtőtestek közelében elhelyezni. A sütő hálózati csatlakoztatására vonatkozó előírásokat be kell tartani, és olyan hosszabbító kábelt kell használni, amelynek típusa megegyezik a készülék hálózati kábelének típusával. Törölje át a készülék belsejét és az ajtótömítést nedves ronggyal, mielőtt először használatba venné a mikrohullámú sütőt.

Az idő beállítása

A mikrohullámú sütő beépített órával rendelkezik. Az idő kijelzése történhet 12 vagy 24 órás formátumban. Az órát a következő alkalmakkor kell beállítani:

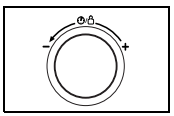
- ***A mikrohullámú sütő első üzembe helyezésekor***
- ***Hálózati feszültség-kimaradást követően***

✉ Ne feledje átállítani az órát a nyári, illetve téli időszámítások kezdetekor.

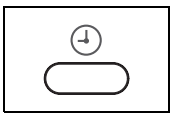


1. **Az idő megjelenítéséhez a...** — **Nyomja meg az(◴) Óra gombot...**

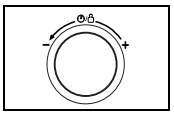
12 órás formátumban	Egyszer
24 órás formátumban	Kétszer



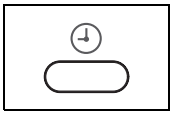
2. Forgassa el a **forgógombot** az óra beállításához.



3. Nyomja meg az **Óra** (◴) gombot.



4. Forgassa el a **forgógombot** a perc beállításához.



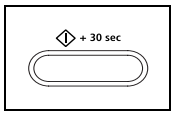
5. Ha a megfelelő kijelzést látja, nyomja meg az **Óra** (◴) gombot; ezzel elindítja az órát.
Eredmény: Ha a mikrohullámú sütő nincs használatban, az időkijelzés látható.

A sütő működésének ellenőrzése

A következő egyszerű eljárással ellenőrizheti, hogy sütője megfelelően működik-e. Ha kétségei merülnének fel, lapozza fel a használati utasítás „Teendők kétség vagy probléma esetén" című részét.

✉ A sütőt megfelelő fali aljzatba kell csatlakoztatni. A forgótányérnak a sütőben kell lennie. If a power level other than the maximum (100%-900 W) is used, the water takes longer to boil.

Az ajtó jobb oldalán található fogantyút meghúzva nyissa ki az ajtót. Helyezzen egy pohár vizet a forgótányérra. Zárja be a sütő ajtaját.



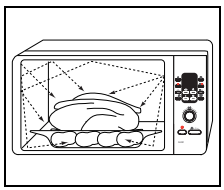
Nyomja meg a **Start** (⏀) gombot, és állítsa be az időt 4 vagy 5 percre, a **Start** (⏀) gombot annyiszor megnyomva, ahány percet választ.
Eredmény: A sütő 4 vagy 5 percig melegíti a vizet. Ezután a víznek forrnia kell.

A mikrohullámú sütő működése

A mikrohullámok nagyfrekvenciás elektromágneses hullámok; az általuk keltett energia hatására az étel forma- vagy színváltozás nélkül fő vagy melegszik meg.
A mikrohullámú sütőt a következőkre használhatja:

- ***Kiolvasztás***
- ***Melegítés***
- ***Főzés / sütés***

Főzési elv



1. A magnetron által termelt mikrohullámok visszatükröződnek a belső térben, és a forgótányéron forgó ételben egyenletesen oszlanak el. Az étel egyenletesen melegszik/sül át.

2. A mikrohullámok kb. 2,5 cm mélységig hatolnak az ételbe. Ezután a hőnek az étel belsejében történő eloszlásával folytatódik a főzés.

3. A főzési idők a használt edény és az étel tulajdonságai szerint eltérőek:
- Mennyiség és sűrűség
- Víztartalom
- Kiindulási hőmérséklet (fagyasztott vagy nem)

☛ Az étel közepét a hőeloszlás főzi meg, ezért a főzés még az étel sütőből való kivétele után is folytatódik. A receptekben és a jelen kézikönyvben előírt várakozási időket be kell tartani, mert csak így biztosíthatja a következőket:
- Az étel egyenletes megfövését egészen a közepéig
- Az egyenlő hőmérsékletet az étel minden részén

HU

Teendők kétség vagy probléma esetén

Az új készülékekkel való „megismerkedés” minden esetben eltart egy ideig. Ha a felsorolt problémák bármelyike felmerül, próbálkozzon az alábbi megoldások alkalmazásával. Ezzel időt takaríthat meg és elkerülheti a szerviz fölösleges kihívásával járó kellemetlenségeket.

- A következő jelenségek normálisnak tekinthetők.
  - Páralecsapódás a sütőben
  - Légáramlás az ajtó és a külső burkolat körül
  - Enyhe fényvisszaverődés az ajtó és a külső burkolat körül
  - Az ajtó körül vagy a nyílásokon kiszökő gőz
- Az étel nem főtt meg
  - Jól állította be az időzítőt és megnyomta a **Start** (◈) gombot?
  - Az ajtó zárva van?
  - Túlterhelte az elektromos hálózatot, ezzel biztosíték kiolvadását vagy automata kioldását eredményezte?
- Az étel túlfőtt vagy egyáltalán nem főtt meg
  - Az étel főzési ideje helyesen van beállítva?
  - A megfelelő teljesítményszintet választotta?
- A sütő belseje szikrázik és serceg (ívkisülés)
  - Fémdíszítésű edényt használt?
  - A sütőben felejtett egy villát vagy más fém eszközt?
  - Az alumínium fólia túl közel van a belső falakhoz?
- A sütő zavarja a rádió- vagy televízióadás vételét
  - Enyhe interferencia figyelhető meg a televízió képernyőjén vagy a rádióban, amikor a sütő üzemel. Ez normális jelenségek.
    - * Megoldás: A sütőt televíziótól, rádiótól és antennáktól távol helyezze el.
  - If interference is detected by the oven’s microprocessor, the display may be reset.
    - * Megoldás: A hálózati csatlakozódugót húzza ki, majd csatlakoztassa ismét. Állítsa be újra az időt.
- „E-24” üzenet
  - A mikrohullámú sütő túlhevülése előtt automatikusan megjelenik az „E-24” üzenet. Amennyiben az „E-24” üzenet látható, nyomja meg a „Stop / Törlés” gombot, hogy bekapcsolja az induló beállítási üzemmódot.

Ha a problémát a fenti útmutatás alapján nem lehet elhárítani, forduljon a helyi Samsung vevőszolgálathoz.

Kérjük, tartsa készenlétben a következő adatokat:

- ***Típus- és sorozatszámokat (rendszerint a sütő hátoldalára nyomtatva találja azokat)***
- ***Garanciára vonatkozó adatokat***
- ***A probléma egyértelmű leírását***

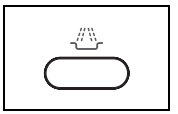
Azután forduljon a helyi kereskedőhöz vagy a SAMSUNG vevőszolgálathoz.

Főzés/Melegítés

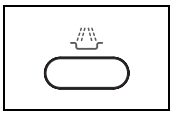
A következőkben az étel főzésének vagy melegítésének folyamatával ismerkedhet meg.

☛ MINDIG ellenőrizze a főzési beállításokat, mielőtt a sütőt felügyelet nélkül hagyná.

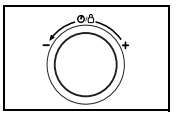
Nyissa ki a sütő ajtaját. Helyezze az ételt a forgótányér közepére. Zárja be a sütő ajtaját. Ne kapcsolja be üresen a mikrohullámú sütőt.



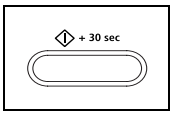
1. Nyomja meg a **Mikrohullám** (⏦) gombot.
Eredmény: A következő jelzés jelenik meg a kijelzőn:
⏦ (mikrohullám üzemmód)



2. Válassza ki a megfelelő teljesítményszintet. Ehhez nyomja meg újból a **Mikrohullám** (⏦) gombot, míg megjelenik a kijelzőn a kívánt teljesítményszint. További információk a teljesítményszint-táblázatban olvashatók.



3. Adja meg a főzési időt a **forgógomb** elforgatásával.
Eredmény: A kijelzőn megjelenik a főzési idő.



4. Nyomja meg a **Start** (◈) gombot.
Eredmény: A sütő világítása bekapcsol, és a forgótányér forogni kezd. A főzés megkezdődik, majd amikor befejeződött:
- ◆ A sütő hangjelzést ad, és négyszer felvillan a „0”. Ezt követően a sütő percenként egy hangjelzést ad.

✉ Ha ellenőrizni szeretné a sütő aktuális teljesítményszintjét, nyomja meg egyszer a **Mikrohullám** (⏦) gombot. Ha főzés közben át kívánja állítani a teljesítményszintet, a megfelelő szint kiválasztásához nyomja meg kétszer vagy többször a **Mikrohullám** (⏦) gombot.

Gyorsindítás:

✉ Ha egy ételt rövid ideig maximális teljesítménnyel (900 W) kíván melegíteni, ezt egyszerűen a **Start** (◈) gomb egyszeri lenyomásával is megteheti: minden további 30 másodperchez egyszer kell lenyomnia a gombot. A sütő azonnal elindul.

Teljesítményszintek és főzési idők

A teljesítményszint funkció lehetővé teszi, hogy az eloszlandó energia mennyiségét, tehát az étel megfőzésének vagy melegítésének idejét az étel típusához és mennyiségéhez igazítsa. Hat teljesítményszint közül választhat.

Teljesítményszint	Százalékarány	Kimenet
MAGAS	100 %	900 W
KÖZEPESEN MAGAS	67 %	600 W
KÖZEPES	50 %	450 W
KÖZEPESEN ALACSONY	33 %	300 W
KIOLVASZTÁS	20 %	180 W
ALACSONY	11 %	100 W

A kézikönyvben és a receptekben megadott főzési idők a jelzett specifikus teljesítményszinteknek felelnek meg.

Ha az Ön választása...	Akkor a főzési idő...
Magasabb teljesítményszint	Csökkentse
Alacsonyabb teljesítményszint	Növelje

A főzés leállítása

A főzést bármikor leállíthatja, hogy az ételt:

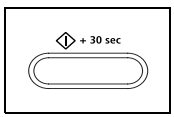
- ***Ellenőrizhesse***
- ***Átfordíthassa vagy megkeverhesse***
- ***Állni hagyja***

A főzés leállításához ...	Művelet …
Időnként	Nyissa ki a sütő ajtaját. Eredmény: A főzés megáll. A főzés folytatásához zárja be ismét az ajtót, és nyomja meg a **Start** (◇) gombot.
Teljesen	Nyomja meg a **Stop** gombot. Eredmény: A főzés megáll. Ha a főzési beállításokat törölni kívánja, nyomja meg ismét a **Stop** gombot.

A főzési idő beállítása

A főzési időt a +30s gomb megnyomásával növelheti. A gombot annyiszor nyomja meg, ahányszor fél perccel kívánja a főzést meghosszabbítani.

- ***Az ajtót kinyitva bármikor ellenőrizheti, hogyan halad a főzés.***
- ***A fennmaradó főzési idő növelése***



Az étel főzési idejének növeléséhez minden hozzáadandó 30 másodperchez egyszer nyomja meg a **Start** (◇) gombot.

- Például: Három perccel való növeléshez a **Start** (◇) gombot hatszor nyomja meg.

Az automatikus főzési funkció használata

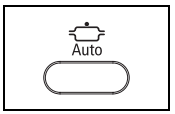
HU

Az öt automatikus főzési funkció (Auto) előre programozott főzési időkkel rendelkezik. Nem kell sem a melegítési időt, sem a teljesítményszintet beállítania.

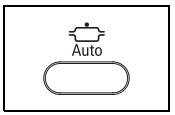
Az adag méretét a forgógomb segítségével állíthatja be.

☛ Csak mikrohullámú sütőben használható edényt használjon.

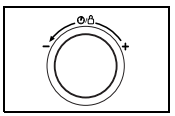
Nyissa ki a sütő ajtaját. Helyezze az ételt a forgótányér közepére. Zárja be a sütő ajtaját.



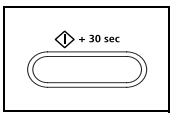
1. Nyomja meg az **Automatikus főzés** (Auto) gombot.



2. Az **Automatikus főzés** (Auto) gombbal válassza ki az elkészítendő étel típusát. A következő oldalon olvasható táblázat további tájékoztatást ad a különböző előre beprogramozott beállításokról.



3. Adja meg az adag méretét a **forgógomb** elforgatásával.



4. Nyomja meg a **Start** (◇) gombot.
Eredmény: A készülék az ételt a kiválasztott, előre beprogramozott beállítás szerint készíti el.
- ◆ Ha az étel elkészült, a sütő négy hangjelzést ad és négyszer felvillan a „0” a kijelzőn. Ezt követően a sütő percenként egy hangjelzést ad.

A következő táblázat a különböző automatikus főzőprogramokat, mennyiségeket, pihentetési időket és javaslatokat tartalmaz. Az 1-es és 2-es program csak mikrohullámú energiával működik.
A 3-as és 4-es program mikrohullám és grill kombinációjával működik.
A 5-es program mikrohullám és légkeverés kombinációjával működik.

Kód	Étel	Adag	Pihentetés	Javaslatok
1.	**Friss zöldség**	200-250 g 300-350 g 400-450 g 500-550 g 600-650 g 700-750 g	2-3 perc	A megmosott zöldséget mérje le, és vágja egyforma darabokra. Tegye a zöldséget fedeles üvegtálba. Adjon hozzá 30 ml (2 evőkanál) vizet 200-250 g zöldséghez, 45 ml (3 evőkanál) vizet 300-450 g-hoz és 60-75 ml (4-5 evőkanál) vizet 500-750 g-hoz. Főzés után keverje meg az ételt. Nagyobb mennyiség esetén főzés közben is keverje meg egyszer az ételt.
2.	**Hámozott burgonya**	300-350 g 400-450 g 500-550 g 600-650 g 700-750 g	2-3 perc	A hámozott burgonyát mérje le, és vágja egyforma darabokra. Tegye a zöldséget fedeles üvegtálba. Adjon hozzá 45 ml (3 evőkanál) vizet 300-450 g burgonyához, ill. 60 ml (4 evőkanál) vizet 500-750 g-hoz.
3.	**Sült hal**	200-300 g (1 db) 400-500 g (1-2 db) 600-700 g (2 db)	3 perc	Dörzsölje be a hal bőrét olajjal és fűszeres páccal. Fektessen két darab halat egymás mellé a magas fémállványra, egymáshoz képest fordított helyzetben. Fordítsa meg őket, amikor a sütő hangjelzést ad.
4.	**Darabolt csirke**	200-300 g (1 db) 400-500 g (2 db) 600-700 g (3 db)	2-3 perc	Kenje be a csirkedarabokat olajjal, majd szórja meg borssal, sóval és paprikával. Bőrével lefelé helyezze el a húsdarabokat körben az alacsony állványon. Fordítsa meg őket, amikor a sütő hangjelzést ad.
5.	**Marhasült / báránysült**	900-1000 g 1200-1300 g 1400-1500 g	10-15 perc	Kenje be a borjú- vagy bárányhúst olajjal, majd fűszerekkel (csak borssal, sózni sütés után kell). Helyezze az alacsony állványra, zsíros oldalával lefelé. Fordítsa meg, amikor a sütő hangjelzést ad. Sütés után és a pihentetési idő alatt csomagolja a húst alufóliába.

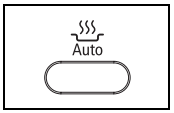
Az automatikus melegítés funkció használata

Az öt automatikus melegítési funkció (Auto) előre programozott főzési időkkel rendelkezik. Nem kell sem a melegítési időt, sem a teljesítményszintet beállítania.

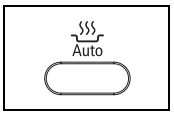
Az adag méretét a forgógomb segítségével állíthatja be.

☛ Csak mikrohullámú sütőben használható edényt használjon.

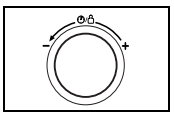
Nyissa ki a sütő ajtaját. Helyezze az ételt a forgótányér közepére. Zárja be a sütő ajtaját.



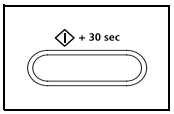
1. Nyomja meg az **Automatikus melegítés** (Auto) gombot.



2. Az **Automatikus melegítés** (Auto) gombbal válassza ki az elkészítendő étel típusát. A következő oldalon olvasható táblázat további tájékoztatást ad a különböző előre beprogramozott beállításokról.



3. Adja meg az adag méretét a **forgógomb** elforgatásával.



4. Nyomja meg a **Start** (◇) gombot.
Eredmény: A készülék az ételt a kiválasztott, előre beprogramozott beállítás szerint készíti el.
- ◆ Ha az étel elkészült, a sütő négy hangjelzést ad és négyszer felvillan a „0” a kijelzőn. Ezt követően a sütő percenként egy hangjelzést ad.

Az alábbi táblázat különböző automatikus melegítési és főzési programokat, mennyiségeket, pihentetési időket és javaslatokat tartalmaz. Az 1-es és 2-es program csak mikrohullámú energiával működik.
A 3-as és 4-es program mikrohullám és légkeverés kombinációjával működik.

Kód	Étel	Adag	Pihentetés	Javaslatok
1.	**Készétel** (fagyasztott)	300-350 g 400-450 g 500-550 g	3 perc	Tegye kerámia tányérba és takarja le háztartási fóliával. Ez a program alkalmas a 3 összetevőből álló ételek melegítéséhez (pl. hús mártással, zöldség és egyféle köret, mint például burgonya, rizs vagy főtt tészta).
2.	**Leves/ mártás** (fagyasztott)	200-250 ml 300-350 ml 400-450 ml 500-550 ml 600-650 ml 700-750 ml	2-3 perc	Töltse a levest vagy mártást egy mély kerámia tányérba vagy tálba, és fedje le melegítés közben. Keverje meg a levest, amikor a sütő hangjelzést ad (a sütő tovább működik, de az ajtó kinyitásakor leáll). A pihentetési idő előtt és után is keverje át jól az ételt.
3.	Fagyasztott pizza	300-400 g 450-550 g 600-700 g	-	Tegyen egy fagyasztott pizzát (-18 °C) a magas állványra, vagy egyet az alacsony, egyet a magas állványra.
4.	Fagyasztott zsemle	100-150 g 200-250 g 300-350 g 400-450 g	3-5 perc	Ha 2-6 db zsemlét (-18 °C) szeretne felmelegíteni, körben helyezze el azokat az alacsony állványon. 8 db fagyasztott zsemlét egyenlően osszon el az alacsony és a magas állványon. Ez a program kisebb fagyasztott péksüteményekhez alkalmas, úgymint zsemle, kifli és kis bagett.

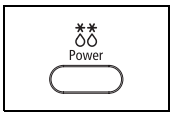
A gyorskiolvasztás funkció használata

HU

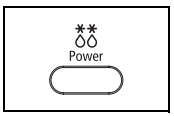
A gyorskiolvasztási funkció ( ) hús, baromfi, hal, kenyér, sütemény és gyümölcs kiolvasztását teszi lehetővé. A kiolvasztási idő és a teljesítmény megválasztása automatikus. Mindössze a programot és a súlyt kell kiválasztania.

☛ Csak mikrohullámhoz engedélyezett edényeket használjon.

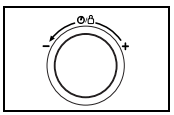
Nyissa ki a sütő ajtaját. Helyezze a fagyasztott ételt egy kerámia tányéron a forgótányér közepére. Zárja be a sütő ajtaját.



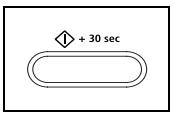
1. Nyomja meg a **Gyorskiolvasztás** ( ) gombot.



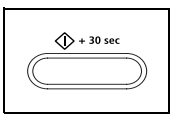
2. A **Gyorskiolvasztás** ( ) gombbal válassza ki az elkészítendő étel típusát. A következő oldalon olvasható táblázat további tájékoztatást ad a különböző előre beprogramozott beállításokról.



3. Válassza ki az étel súlyát a **forgógomb** elforgatásával.



4. Nyomja meg a **Start** (◊) gombot.
Eredmény:
- Megkezdődik a kiolvasztás.
- Kiolvasztás közben a sütő jelez, hogy emlékeztesse az étel megfordítására.



5. A kiolvasztás befejezéséhez nyomja meg ismét a **Start** (◊) gombot.
Eredmény: Ha az étel elkészült, a sütő négy hangjelzést ad és négyszer felvillan a „0” a kijelzőn. Ezt követően a sütő percenként egy hangjelzést ad.

☛ Az ételt kézi vezérléssel is kiolvaszthatja. Ehhez válassza a mikrohullám funkciót 180 wattos teljesítményszinttel. További részleteket a „Kiolvasztás” című részben, a 24. oldal. oldalon talál.

Az alábbi táblázat különböző gyorskiolvasztó programokat, mennyiségeket, pihentetési időket és javaslatokat tartalmaz. A kiolvasztás előtt távolítson el minden csomagolóanyagot az élelmiszerről.
A húst, baromfit és halat helyezze lapos üveg- vagy kerámia tányérba, a kenyeret és süteményt pedig konyhai törlőpapírra.

Kód	Étel	Adag	Pihentetés	Javaslatok
1.	**Hús**	200-2000 g	20-90 perc	A széleket takarja le alufóliával. Fordítsa át a húst, amikor a sütő hangjelzést ad. Ez a program marha-, bárány-, sertéshúshoz, sült marhaszeletekhez, apróhúshoz és darált húshoz alkalmas.
2.	**Baromfi**	200-2000 g	20-90 perc	Takarja le a baromfi lábának és szárnyának végeit alumínium fóliával. Fordítsa át a baromfit, amikor a sütő hangjelzést ad. Ez a program egész csirke és a csirke részeinek melegítéséhez egyaránt használható.
3.	**Hal**	200-2000 g	20-60 perc	Takarja le az egész hal farkát alumínium fóliával. Fordítsa át a halat, amikor a sütő hangjelzést ad. Ezt a programot egész halhoz és halszeletekhez is használhatja.
4.	**Kenyér/ sütemény**	125-1000 g	10-60 perc	Tegye a kenyeret egy darab konyhai papírra, és a sütő megfelelő hangjelzésére fordítsa át. Helyezze a süteményt egy kerámia tányérra, majd - ha lehet - fordítsa át, amikor a sütő jelez. (A sütő tovább működik, majd leáll, amikor kinyitja az ajtót.) Ez a program alkalmas mindenféle kenyér, szeletelt vagy egész darab, valamint zsemlék és bagettek kiolvasztására. A zsemléket helyezze el körben. Ez a program alkalmas mindenféle kelt tésztából készült sütemény, piskóta, túrótorta és vajastészta kiolvasztásához. Nem alkalmas vajas tészta, ropogós tészta, gyümölcsös és krémes sütemények, valamint csokoládéval bevont sütemények kiolvasztásához.
5.	**Gyümölcs**	100-600 g	5-20 perc	Ossza el egyenletesen a gyümölcsöt egy lapos üvegtálon. A program mindenféle gyümölcs kezelésére alkalmas.

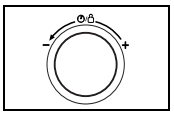
A kávézó funkció használata

A kávézó ( ) funkciónál a főzési idő beállítása automatikus.

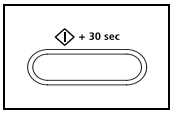
Először is helyezze az élelmiszert a forgótányér közepére, és csukja be az ajtót.

1. Nyomja meg a **Kávézó** ( ) gombot.

2. A **Kávézó** ( ) gombbal válassza ki az elkészítendő étel típusát. A következő oldalon olvasható táblázat további tájékoztatást ad a különböző előre beprogramozott beállításokról.



3. Válassza ki az étel súlyát a **forgógomb** elforgatásával.



4. Nyomja meg a **Start** ( ) gombot.
Eredmény: A készülék az ételt a kiválasztott, előre beprogramozott beállítás szerint készíti el.

- Ha az étel elkészült, a sütő négy hangjelzést ad és négyszer felvillan a „0” a kijelzőn. Ezt követően a sütő percenként egy hangjelzést ad.

A kávézó üzemmód beállítása

A következő táblázat ismerteti az italok melegítésére, valamint fagyasztott sütemény kiolvasztására és felmelegítésére használható automatikus programokat.

Mennyiségeket, pihentetési időket és javaslatokat is tartalmaz.

Az 1-es program kizárólag mikrohullám üzemmódban használható. A 2-es program mikrohullám és légkeverés kombinációja.

Kód	Étel	Adag	Pihentetés	Javaslatok
1.	**Italok (Kávé, tej, tea, víz)** (szoba-hőmérséklet)	150 ml (1 csésze) 300 ml (2 csésze) 450 ml (3 csésze) 600 ml (4 csésze)	1-2 perc	A folyadékot töltse kerámia csészékbe, és lefedetlenül melegítse fel. Egy csészét középre helyezzen, két csészét egymással szembe, három vagy négy csészét körben. Melegítés után hagyja állni a sütőben. A pihentetési idő előtt és után keverje meg az italokat. A csészéket óvatosan vegye ki (lásd a folyadékokra vonatkozó biztonsági előírásokat).
2.	**Fagyasztott sütemény**	200-300 g 400-500 g 600-700 g 800-900 g 1000-1100 g 1200-1300 g	5-25 perc	A fagyasztott süteményt a sütő közepére állítsa, a darabos süteményeket körkörösen helyezze el az alacsony állványon. Állítsa az állványt a sütő közepébe a forgótányérra. A légkeverés segítségével a sütemény felmelegszik és ropogós lesz. A program sütemények (kerek) és süteménydarabok, így ropogós tetejű gyümölcstorta, „streusel” (kelt tésztára morzsolt linzertésztás sütemények) vagy mákos sütemények melegítésére alkalmas. Töltött süteményekhez, valamint csokoládé-bevonatú süteményekhez nem megfelelő.

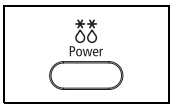
HU

Többlépcsős főzés

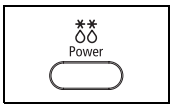
Mikrohullámú sütőjét beprogramozhatja akár négy lépésben történő sütésre/főzésre (a légkeverés, mikrohullám + légkeverés, és gyors előmelegítés üzemmód többlépcsős főzésnél nem alkalmazható). Például: Ételt szeretne gyorsan kiolvasztani, majd megfőzni anélkül, hogy minden munkafázis után újra be kellene állítania a készüléket. Egy 1,8 kg-os csirkét négy lépésben olvaszthat ki és készíthet el:

- ***Kiolvasztás***
- ***Mikrohullámú sütés 30 percig***
- ***Grillezés 15 percig***

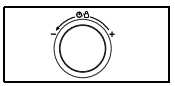
☛ Az első lépésnek mindenképpen a kiolvasztásnak kell lennie. A kombinációs sütés és grillezés a hátralévő két lépés során csak egyszer használható, míg a mikrohullám kétszer (két különböző teljesítményszinten).



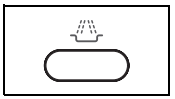
1. Nyomja meg a **Gyorskiolvasztás** (Power) gombot.



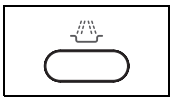
2. A **Gyorskiolvasztás** (Power) gombbal válassza ki az elkészítendő étel típusát.



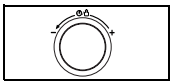
3. A **forgógomb** megfelelő számú elforgatásával adja meg a súlyt (példánkban 1800 g).



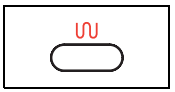
4. Nyomja meg a **Mikrohullám** ( ) gombot.



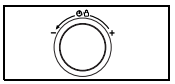
5. Állítsa be a mikrohullámú teljesítményszintet a **Mikrohullám** ( ) gombbal.
(példánkban 450 W)



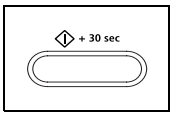
6. Adja meg a főzési időt a **forgógomb** elforgatásával.
(példánkban 30 perc)



7. Nyomja meg a **Grill** ( ) gombot.



8. Adja meg a főzési időt a **forgógomb** elforgatásával.
(példánkban 15 perc).



9. Nyomja meg a **Start** ( ) gombot.
Eredmény: A főzés/sütés megkezdődik:

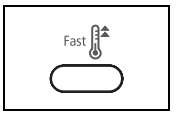
- ◆ Ha az étel elkészült, a sütő négy hangjelzést ad és négyszer felvillan a „0” a kijelzőn. Ezt követően a sütő percenként egy hangjelzést ad.

A sütő gyors előmelegítése

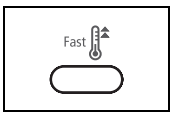
Légkeveréses főzésnél ajánlatos, hogy az étel behelyezése előtt a megfelelő hőmérsékletre melegítse elő a sütőt.

A kívánt hőmérsékletet elérve a sütő azt kb. 10 percig tartja, majd automatikusan kikapcsol.

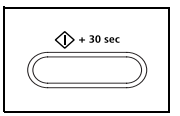
Ellenőrizze, hogy a fűtőelem a kívánt főzési típushoz megfelelő helyzetben áll-e.



1. Nyomja meg a **Gyors előmelegítés** (Fast) gombot.
Eredmény: A következő jelzés jelenik meg a kijelzőn: 250°C (hőmérséklet)



2. A hőmérséklet beállításához nyomja meg egyszer vagy kétszer a **Gyors előmelegítés** (Fast) gombot.



3. Nyomja meg a **Start** ( ) gombot.
Eredmény: Ezzel a sütőt a kívánt hőmérsékletre előmelegítette.

- ◆ A kijelzőn sorrendben 8 másodpercig látható a kiválasztott főzési mód és 2 másodpercig a beállított hőmérséklet. Példa szerint) Gyors előmelegítési módban 200 °C-on

(8 másodpercig látható)

(2 másodpercig látható)

- ◆ Ha a sütő elérte a beállított hőmérsékletet, 6-szor hangjelzést hallat, és további 10 percig tartja a hőmérsékletet.
- ◆ 10 perc után 4 hangjelzés hallható, és a sütő működése leáll.

✉ Ha a belső hőmérséklet elérte az előre beállított értéket, a sütő 6-szor hangjelzést ad, ha a hőmérséklet és 10 percig tartja az előre beállított hőmérsékletet.

✉ Ha a sütőtér aktuális hőmérsékletére kíváncsi, nyomja meg a **Gyors előmelegítés** (Fast) gombot.

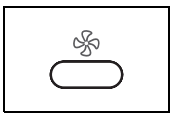
Főzés légkeveréssel

A légkeveréses üzemmód lehetővé teszi, hogy ugyanúgy készítse el ételeit, ahogyan hagyományos sütőben tenné. A mikrohullám üzemmódot a készülék nem használja. A hőmérsékletet igény szerint 40°C és 250°C között, nyolc előre beállított szint közül választhatja meg. A maximális főzési / sütési idő 60 perc.

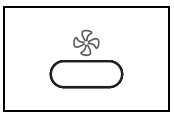
☛ A sütő gyors előmelegítéséhez lásd a 14. oldal. oldalt.

- A sütőben lévő edényeket csak pyrex kesztyűben fogja meg, mivel azok nagyon felforrósodnak.
- Az étel jobban megsül és szebben megpirul, ha az alacsony állványt használja.

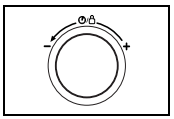
Ellenőrizze, hogy a fűtőelem vízszintesen helyezkedik-e el, és hogy a forgótányér a helyén van-e. Nyissa ki az ajtót, és az edényt helyezze az alacsony állványra, majd a forgótányérra.



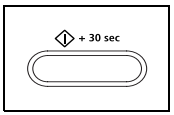
1. Nyomja meg a **Légkeverés** ( ) gombot.
Eredmény: A következő jelzés jelenik meg a kijelzőn:
(légkeverés üzemmód)
250°C (hőmérséklet)



2. A hőmérséklet beállításához nyomja meg egyszer vagy többször a **Légkeverés** ( ) gombot.
(Hőmérséklet: 250, 220, 200, 180, 160, 140, 100, 40°C)



3. Adja meg a főzési időt a **forgógomb** elforgatásával.



4. Nyomja meg a **Start** ( ) gombot.
Eredmény: A főzés / sütés megkezdődik:

- A kijelzőn sorrendben 8 másodpercig látható a kiválasztott főzési mód és 2 másodpercig a beállított hőmérséklet.
  Példa szerint) 30 perces főzési idő 200 °C-on

(8 másodpercig látható) (2 másodpercig látható)

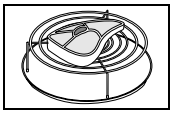
- Ha az étel elkészült, a sütő négy hangjelzést ad és négyszer felvillan a „0” a kijelzőn. Ezt követően a sütő percenként egy hangjelzést ad.

✉ Ha a sütőtér aktuális hőmérsékletére kíváncsi, nyomja meg a **Gyors előmelegítés** (Fast) gombot.

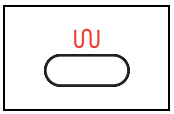
Grillezés

A grill segítségével ételeit gyorsan, mikrohullám használata nélkül felmelegítheti és megpiríthatja.

- ***A sütőben lévő edényeket csak pyrex kesztyűben fogja meg, mivel azok nagyon felforrósodnak.***
- ***A magas állvánnyal eredményesebben süthet és grillezhet.***

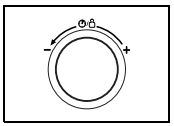


1. Nyissa ki az ajtót, és az ételt helyezze az állványra.



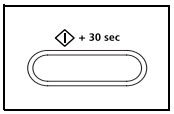
2. Nyomja meg a **Grill** ( ) gombot.
Eredmény: A következő jelzés jelenik meg a kijelzőn:
(grill üzemmód)

- A grillezés hőmérséklete nem állítható.



3. Adja meg a grillezési időt a **forgógomb** elforgatásával.

- A maximális grillezési idő 60 perc.

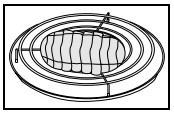


4. Nyomja meg a **Start** ( ) gombot.
Eredmény: A grillezés megkezdődik:

- Ha az étel elkészült, a sütő négy hangjelzést ad és négyszer felvillan a „0” a kijelzőn. Ezt követően a sütő percenként egy hangjelzést ad.

HU

A tartozékok kiválasztása



A hagyományos légkeveréses főzéshez / sütéshez főzőedényre van szükség. Csak olyan edényeket használjon, amelyeket a hagyományos sütőben is használna.

A mikrohullámhoz alkalmas edények rendszerint nem felelnek meg légkeveréses sütéshez; ne használjon műanyag edényeket, tányérokat, papírpoharakat, papírtörülközőt stb.

Ha kombinált sütési üzemmódot választ (mikrohullám és grill vagy légkeverés), csak olyan edényt használjon, amely mikrohullámhoz is alkalmas, és sütőbe is megfelelő. A fém edények vagy konyhai eszközök tönkretehetik a sütőt.

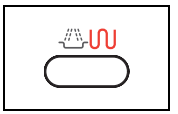
☛ A megfelelő edényekről és konyhai eszközökről további részleteket tudhat meg az Útmutató a mikrohullámú sütőben használható edényekkel kapcsolatban c. részben, a 19. oldal oldalon.

Mikrohullám és grill kombinációja

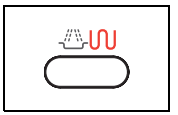
A gyors sütéshez, és az étel egyidejű megpirításához a mikrohullámú üzemmódot grillel is kombinálhatja.

☛ MINDIG mikrohullámhoz és sütőhöz egyaránt alkalmas edényt használjon. Ideális az üveg- vagy kerámiaedény, mert azok lehetővé teszik, hogy a mikrohullámok egyenletesen átjárják az ételt.
MINDIG hőálló kesztyűben fogja meg a sütőben lévő edényeket, mert azok nagyon felforrósodnak.
A magas állvánnyal eredményesebben süthet és grillezhet.

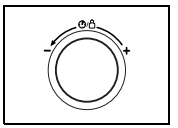
Nyissa ki a sütő ajtaját. Az ételt helyezze az elkészítendő étel típusához legjobban megfelelő állványra. Az állványt állítsa a forgótányérra. Zárja be a sütő ajtaját.



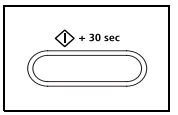
1. Nyomja meg a **Mikrohullám + Grill** (⎓) gombot.
Eredmény: A következő jelzés jelenik meg a kijelzőn:
⎓ (mikrohullámú sütés és grillezés kombinálva)
600 W (kimenő teljesítmény)



2. Válassza ki a megfelelő teljesítményszintet úgy, hogy a megfelelő kimeneti teljesítmény (300-600 W) megjelenítéséig nyomva tartja a **Mikrohullám + Grill** (⎓) gombot.
- A grillezés hőmérséklete nem állítható.



3. Adja meg a főzési időt a **forgógomb** elforgatásával.
- A maximális főzési / sütési idő 60 perc.



4. Nyomja meg a **Start** (⏀) gombot.
Eredmény:
- A kombinált sütés megkezdődik.
- Ha az étel elkészült, a sütő négy hangjelzést ad és négyszer felvillan a „0” a kijelzőn. Ezt követően a sütő percenként egy hangjelzést ad.

Mikrohullám és légkeverés kombinációja

Kombinált sütésnél a készülék a mikrohullámú energiát és a légkeveréses hevítést egyaránt felhasználja. Előmelegítésre nincs szükség, mert a mikrohullámú energia azonnal rendelkezésre áll.

Kombinált üzemmódban számos ételt készíthet, elsősorban az alábbiakat:

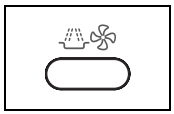
- ***Sült húsok és szárnyas***
- ***Piték és sütemények***
- ***Tojásos és sajtos ételek***

☛ MINDIG mikrohullámhoz és sütőhöz egyaránt alkalmas edényt használjon. Ideális az üveg- vagy kerámiaedény, mert azok lehetővé teszik, hogy a mikrohullámok egyenletesen átjárják az ételt.

MINDIG hőálló kesztyűben fogja meg a sütőben lévő edényeket, mert azok nagyon felforrósodnak.

Az étel jobban megsül és szebben megpirul, ha az alacsony állványt használja.

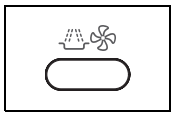
Nyissa ki a sütő ajtaját. Az ételt helyezze a forgótányérra, vagy az alacsony állványra, és azt a forgótányérra. Zárja be a sütő ajtaját. A fűtőelem vízszintesen álljon.



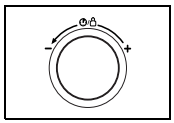
1. Nyomja meg a **Mikrohullám + Légkeverés** ( ) gombot.

Eredmény: A következő jelzés jelenik meg a kijelzőn:

- (mikrohullámú sütés és légkeverés kombinációja)
- 600 W (kimenő teljesítmény:) 2 másodperc múlva a következő hőmérséklet módra vált)
- 250°C (hőmérséklet)

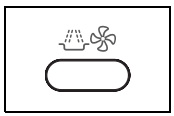


2. Állítsa be a hőmérsékletet a **Mikrohullám + Légkeverés** ( ) gomb megnyomásával.
(Hőmérséklet: 250, 220, 200, 180, 160, 140, 100, 40°C)

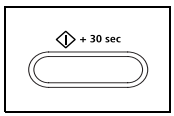


3. Adja meg a főzési időt a **forgógomb** elforgatásával.

- A maximális főzési / sütési idő 60 perc.



4. Válassza ki a megfelelő teljesítményszintet úgy, hogy a megfelelő kimeneti teljesítmény (600, 450, 300, 180, 100 W) megjelenítéséig nyomva tartja a **Mikrohullám + Légkeverés** ( ) gombot.



5. Nyomja meg a **Start** ( ) gombot.

Eredmény:

- A kombinált sütés megkezdődik.
- A sütő felmelegszik a kívánt hőmérsékletre, majd a mikrohullámú energia folytatja a főzést, míg a beállított idő letelik.
- A kijelzőn sorrendben 8 másodpercig látható a kiválasztott főzési mód és 2 másodpercig a beállított hőmérséklet.
  Példa szerint) 30 perces főzési idő 200 °C-on

(8 másodpercig látható)

(2 másodpercig látható)

- Ha az étel elkészült, a sütő négy hangjelzést ad és négyszer felvillan a „0” a kijelzőn. Ezt követően a sütő percenként egy hangjelzést ad.

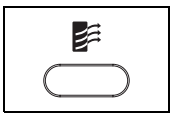
✉ Ha a sütőtér aktuális hőmérsékletére kíváncsi, nyomja meg a **Gyors előmelegítés** ( ) gombot.

HU

A szagtalanító funkció használata (CE107B)

Használja ezt a funkciót erős szagú ételek főzése után, vagy ha a sütő belsejében füst gyülemlett fel.

Először tisztítsa meg a sütő belsejét.



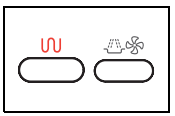
Nyomja meg a **Szagtalanító**( ) gombot a tisztítás befejezése után. A sütő négyszer sípol.

- A szagtalanítási idő 5 perc.
- A **Szagtalanítás** idejét a +30s gomb megnyomásával állíthatja be.
- A maximális szagtalanítási idő 60 perc.

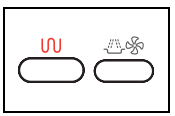
A mikrohullámú sütő biztonsági zára

A mikrohullámú sütő speciális gyermekzár programmal ellátott, amely lehetővé teszi a sütő „lezárását", nehogy a gyerekek vagy a készülék használatában nem járatos személyek azt véletlenül bekapcsolják.

A sütő bármikor lezárható.



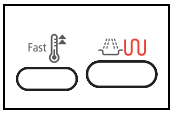
1. Nyomja meg egyszerre a **Grill** ( ) és **Mikrohullám + Légkeverés** ( ) gombokat (kb. három másodpercre).
   Eredmény:
   - A sütő biztonsági zárja bekapcsolt.
   - A következő jelenik meg a kijelzőn: „**L**".

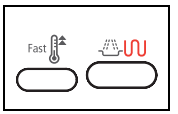


2. A sütő lezárásának feloldásához nyomja meg egyszerre a **Grill** ( ) és **Mikrohullám + Légkeverés** ( ) gombokat (kb. három másodpercre).
   Eredmény: A sütő rendeltetésszerűen használható.

A hangjelzés kikapcsolása

A sütő hangjelzését bármikor kikapcsolhatja.





1. Nyomja meg egyszerre a **Gyors előmelegítés** (Fast) és a **Mikrohullám Grill** ( ) gombokat (kb. egy másodpercre).
   Eredmény: A sütő a továbbiakban a művelet befejeztével nem ad hangjelzést.
2. A hangjelzés visszakapcsolásához nyomja meg ismét egyszerre a **Gyors előmelegítés** (Fast) és a **Mikrohullám Grill** ( ) gombokat (kb. egy másodpercre).
   Eredmény: A sütő visszatér a normál üzemmódhoz.

Útmutató a mikrohullámú sütőben használható edényekkel kapcsolatban

Ahhoz, hogy a mikrohullámú sütőben sütni vagy főzni tudjon, a mikrohullámoknak be kell tudniuk hatolni az ételbe anélkül, hogy a felhasznált edény visszaverné vagy elnyelné azokat.

Ezért fontos körültekintően megválasztani az edényeket. A mikrohullámú sütőben alkalmazható jelöléssel rendelkező edények minden további nélkül használhatók.

Az alábbi táblázat felsorolja a különböző edénytípusokat és azt, hogy azok használhatók-e mikrohullámú sütőben, és ha igen, akkor hogyan.

Edények / főzőeszközök	Mikrohullámú sütőben használható	Megjegyzés
Alufólia	✓✗	Kis mennyiségekben használható egyes területek túlsülése ellen. Ívkisülés keletkezhet, ha a fólia túl közel van a sütő falához, vagy, ha túl sok fóliát használ.
Pirítótányér	✓	8 percnél tovább ne melegítse elő.
Porcelán és agyagedény	✓	A porcelán, a cserép, a fajansz és csontporcelán edények általában alkalmazhatók a mikrohullámú sütőben, feltéve, hogy nincsenek fém szegéllyel díszítve.
Eldobható poliészter ételdobozok	✓	Vannak olyan fagyasztott ételek, amelyeket ilyenekbe csomagolnak.
Gyorsételek csomagolása		
• Polisztirol poharak, tartók	✓	Étel melegítésére használhatók. A túlmelegítéstől a polisztirol megolvadhat.
• Papírzacskók vagy újságpapír	✗	Tüzet foghat.
• Újrahasznosított papír vagy fémszegélyek	✗	Ívkisülést okozhat.
Üvegedény		
• Főző- és tálalóedény egyben	✓	Használható, ha nem fémmel szegélyezett.
• Finomüveg edények	✓	Ételek és italok melegítésére használható. A kényes üveg eltörhet vagy megrepedhet hirtelen melegítéskor.
• Befőttes üvegek	✓	A fedelet le kell venni. Csak melegítésre használható.
Fém		
• Edények	✗	Ívkisülést vagy tüzet eredményezhet.
• Fagyasztózacskó zárószalaggal	✗	
Papír		
• Tányér, pohár, szalvéta, konyhai törlő	✓	Rövid főzési és melegítési időkhöz. A fölösleges nedvesség felszívásához is használható.
• Újrahasznosított papír	✗	Ívkisülést okozhat.
Műanyag		
• Tárolódobozok	✓	Különösen hőálló műanyag esetén. Bizonyos egyéb műanyagok deformálódhatnak vagy elszíneződhetnek magas hőmérsékleten. Melamin műanyagok használata tilos.
• Tapadófólia	✓	A nedvesség megtartására használható. Az étellel nem érintkezhet. Óvatosan távolítsa el a fóliát, mert forró gőz szállhat fel.
• Fagyasztózacskók	✓✗	Csak ha főzhető vagy sütőben használható. Ne legyen hermetikusan zárt. Szükség esetén villával szurkálja meg.
Zsírpapír	✓	A nedvességtartalom megőrzésére és a kifröccsenés megelőzésére alkalmazható.

✓ :Ajánlott

✓✗:Körültekintően használja

✗ :Nem biztonságos

HU

MIKROHULLÁMOK

A mikrohullámú energia gyakorlatilag áthatol az ételen, és annak víz-, zsír- és cukortartalma magába szívja.
Az étel molekulái a mikrohullámok hatására gyorsan mozognak. A gyors mozgás súrlódást kelt, és az ebből származó hő hatására megpuhul az étel.

FŐZÉS

Mikrohullámú sütéshez és főzéshez alkalmas edények:
Az edénynek a maximális hatásfok érdekében át kell engednie a mikrohullámokat. A mikrohullámokat a fém, például a rozsdamentes acél, az alumínium és a réz visszaveri, akadálytalanul át tudnak azonban hatolni a kerámián, üvegen, porcelánon és műanyagon, éppúgy, mint a papíron és a fán. Ezért az ételt nem szabad fémedényekben készíteni.

Mikrohullámú sütéshez és főzéshez felhasználható élelmiszerek:
Mikrohullámú főzéshez számos ételféleség alkalmas, többek között a friss vagy fagyasztott zöldség, gyümölcs, tészta, rizs, gabona, bab, hal és hús. Mikrohullámú sütőben készíthet mártásokat, tejsodót, levest, gőzölt pudingot, befőttet és csatnit is. Általában véve a mikrohullámú főzés ideális minden olyan ételhez, amelyet normál esetben tűzhelyen készítene el. Például vaj vagy csokoládé olvasztása (lásd a tippeket, technikákat és javaslatokat tartalmazó fejezetet).

Az étel lefedése főzéskor
Fontos az étel lefedése főzés közben, mert az elpárolgó vízből képződő gőz hozzájárul a főzés folyamatához. Az étel többféle módon fedhető le: pl. kerámia tányérral, műanyag fedéllel, vagy mikrohullámú sütőben használható tapadófóliával.

Pihentetési idők
A főzés befejeztével fontos az ételt állni hagyni, hogy a hőmérséklet az étel belsejében egyenletes legyen.

Főzési útmutató fagyasztott zöldségekhez

Használjon megfelelő méretű pyrex üvegtálat fedővel. Az ételt lefedve minimális ideig főzze - lásd a táblázatot. A kívánt eredmény eléréséig folytassa a főzést. Főzés közben kétszer, főzés után egyszer keverje meg. Főzés után sózza, fűszerezze, vagy tegyen hozzá vajat. Lefedve hagyja állni.

Étel	Adag	Teljesítmény	Idő (perc)	Várakozási idő (perc)	Tudnivalók
Spenót	150 g	600 W	5-6	2-3	Adjon hozzá 15 ml (1 evőkanál) hideg vizet.
Brokkoli	300 g	600 W	8-9	2-3	Adjon hozzá 30 ml (2 evőkanál) hideg vizet.
Borsó	300 g	600 W	7-8	2-3	Adjon hozzá 15 ml (1 evőkanál) hideg vizet.
Zöldbab	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Adjon hozzá 30 ml (2 evőkanál) hideg vizet.
Vegyes zöldség (sárgarépa/zöldborsó/kukorica)	300 g	600 W	7-8	2-3	Adjon hozzá 15 ml (1 evőkanál) hideg vizet.
Vegyes zöldség (kínai)	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Adjon hozzá 15 ml (1 evőkanál) hideg vizet.

HU

Főzési útmutató rizshez és tésztához

Rizs: Nagyméretű, fedeles, pyrex tálat használjon - a rizs főzés közben a duplájára dagad. Lefedve melegítse.
A főzés befejeztével a várakozási idő előtt keverje meg, sózza és fűszerezze, és adjon hozzá vajat.
Megjegyzés: Előfordulhat, hogy a rizs a főzési idő végéig nem szívja magába az összes vizet.

Tészta: Nagy pyrex üvegtálat használjon. Adjon hozzá forrásban lévő vizet, egy csipetnyi sót, és keverje jól össze. Fedél nélkül melegítse.
Főzés közben és utána keverje meg. Lefedve hagyja állni, majd alaposan csepegtesse le.

Étel	Adag	Teljesítmény	Idő (perc)	Pihentetési idő (perc)	Utasítások
Fehér rizs (előfőzött)	250 g 375 g	900 W	15-16 17½-18½	5	Adjon hozzá 500 ml hideg vizet. Adjon hozzá 750 ml hideg vizet.
Barna rizs (előfőzött)	250 g 375 g	900 W	20-21 22-23	5	Adjon hozzá 500 ml hideg vizet. Adjon hozzá 750 ml hideg vizet.
Kevert rizs (rizs + vadrizs)	250 g	900 W	16-17	5	Adjon hozzá 500 ml hideg vizet.
Vegyes gabonafélék (rizs + gabona)	250 g	900 W	17-18	5	Adjon hozzá 400 ml hideg vizet.
Tészta	250 g	900 W	10-11	5	Adjon hozzá 1000 ml forró vizet.

Főzési útmutató friss zöldségekhez

Használjon megfelelő méretű pyrex üvegtálat fedővel. Minden 250 grammhoz adjon 30-45 ml hideg vizet (2-3 ek.), kivéve, ha a javaslatban nincs ettől eltérő vízmennyiség - lásd a táblázatot. Az ételt lefedve minimális ideig főzze - lásd a táblázatot. A kívánt eredmény eléréséig folytassa a főzést. Főzés közben és után keverje meg egyszer. Főzés után sózza, fűszerezze vagy tegyen hozzá vajat. 3 percig lefedve hagyja állni.

Tanács: A friss zöldségeket vágja egyenlő darabokra. Minél kisebbre vágja, annál hamarabb megfő.

Minden friss zöldséget maximális mikrohullámú energiával kell főzni (900 W).

Étel	Adag	Idő (perc)	Pihentetési idő (perc)	Utasítások
Brokkoli	250 g 500 g	4½-5 7-8	3	Szedje szét egyforma méretű rózsákra. A szárakat helyezze középre.
Kelbimbó	250 g	6-6½	3	Adjon hozzá 60-75 ml (5-6 ek.) vizet.
Sárgarépa	250 g	4½-5	3	A sárgarépát vágja egyforma szeletekre.
Karfiol	250 g 500 g	5-5½ 7½-8½	3	Szedje szét egyforma méretű rózsákra. A nagy rózsákat vágja félbe. A szárakat helyezze középre.
Cukkíni	250 g	4-4½	3	A cukkínit vágja szeletekre. Adjon hozzá 30 ml (2 ek.) vizet, vagy egy darabka vajat. Éppen csak puhulásig főzze.
Padlizsán	250 g	3½-4	3	A padlizsánt vágja vékony szeletekre, és spriccelje meg 1 evőkanál citromlével.
Póréhagyma	250 g	4-4½	3	A póréhagymát vágja vastag szeletekre.
Gomba	125 g 250 g	1½-2 2½-3	3	Készítsen elő apró egész gombafejeket vagy szeletelt gombát. Vizet ne tegyen hozzá. Öntsön rá kevés citromlevet. Sózza és borsozza. Tálalás előtt csepegtesse le.
Hagyma	250 g	5-5½	3	A hagymát szeletelje vagy vágja félbe. Csak 15 ml (1 ek.) vizet adjon hozzá.
Paprika	250 g	4½-5	3	A paprikát vágja kis szeletekre.
Burgonya	250 g 500 g	4-5 7-8	3	A hámozott burgonyát mérje le, és vágja egyforma darabokra vagy negyedekbe.
Karalábé	250 g	5½-6	3	A karalábét vágja kis kockákra.

HU

MELEGÍTÉS

Mikrohullámú sütőben a hagyományos sütőkben és tűzhelyeken szokásos idő töredéke alatt melegíthet ételt.
Alkalmazza az alábbi táblázatban útmutatásképpen megadott teljesítményszinteket és melegítési időket. A táblázatban megadott időértékek +18 ~ +20 °C körüli szobahőmérsékletű folyadékokra, vagy +5 ~ +7 °C körüli hőmérsékletre lehűtött ételekre vonatkoznak.

Elrendezés és lefedés

Ne melegítsen terjedelmes ételt, mint pl. egybesült húst, mert hajlamosak túlfőni és kiszáradni, mielőtt a közepük átvenné a hőt. Kis darabokat nagyobb sikerrel melegíthet.

Teljesítményszintek és keverés

Egyes ételeket 900 watton melegíthet, míg másokhoz 600, 450, vagy akár 300 wattot kell beállítani.
Útmutatásért tekintse meg a táblázatot.
Általában érdemes alacsonyabb teljesítményszinten melegíteni, ha az étel kényes, nagy mennyiségű, vagy ha valószínűleg nagyon gyorsan felmelegszik (például vagdalt hús pástétom).
Az optimális eredmény érdekében melegítés közben jól keverje át, vagy fordítsa meg az ételt. Tálalás előtt lehetőleg újra keverje meg.
Csak különös körültekintéssel melegítsen folyadékot vagy bébiételeket. A folyadékokat a kitörésszerű forrás és az esetleges forrázás elkerülése érdekében melegítés előtt, közben és után is keverje meg. A pihentetési idő alatt hagyja őket a mikrohullámú sütőben. Tegyen a folyadékokba műanyag kanalat vagy üvegpálcát. Kerülje az étel túlmelegítését (és ezáltal elrontását). Célszerű rövidebb melegítési időt beállítani, és szükség esetén még tovább melegíteni.

Melegítési és pihentetési idők

Amikor először melegít ételt, hasznos, ha megjegyzi az időtartamot.
Mindig ellenőrizze, hogy a melegített étel teljes egészében átvette-e a hőt.
Melegítés után az egyenletes hőeloszlás biztosítása céljából rövid ideig hagyja állni az ételt. A javasolt pihentetési idő melegítés után 2-4 perc, hacsak a táblázat ettől eltérő időt nem ajánl.
Folyadékok és bébiételek melegítésénél különös gondossággal járjon el. Lásd a biztonsági óvintézkedéseket tartalmazó fejezetet is.

FOLYADÉKOK MELEGÍTÉSE

Az egyenletes hőeloszlás érdekében a sütő kikapcsolása után mindig hagyjon legalább 20 másodperc várakozási időt. Melegítés közben szükség szerint, melegítés után MINDIG keverje meg az italt. A kitörésszerű forrás és esetleges forrázás elkerülése érdekében tegyen az italokba egy kanalat vagy üvegpálcát, és az italokat melegítés előtt, közben és után is keverje meg.

BÉBIÉTEL MELEGÍTÉSE

BÉBIÉTEL:

Az ételt szedje ki kerámia mélytányérba. Fedje le műanyag fedővel. Melegítés után jól keverje meg! Tálalás előtt 2-3 percig hagyja állni. Keverje meg újra, és ellenőrizze a hőmérsékletét. Ajánlott tálalási hőmérséklet: 30-40 °C között.

BABATEJ:

A tejet töltse sterilizált üvegbe. Fedetlenül melegítse. Cumisüveget ne melegítsen cumival együtt, mert az üveg túlhevülés hatására felrobbanhat. A pihentetési idő előtt, majd tálalás előtt újra jól rázza fel! A bébiétel vagy tej hőmérsékletét mindig gondosan ellenőrizze, mielőtt a babának adná. Ajánlott tálalási hőmérséklet: kb. 37 °C.

MEGJEGYZÉS:

A bébiételeket az égési sérülések megelőzése céljából mindig gondosan kell ellenőrizni. Melegítési útmutatóképpen a következő táblázatban megadott teljesítményszinteket és időtartamokat vegye figyelembe.

HU

Bébiétel és tej melegítése

Melegítési útmutatóképpen az alábbi táblázatban megadott teljesítményszinteket és időtartamokat vegye figyelembe.

Étel	Adag	Teljesítmény	Idő	Pihentetési idő (perc)	Utasítások
Bébiétel (zöldségek + hús)	190 g	600 W	30 mp.	2-3	Szedje ki az ételt kerámia mélytányérba. Lefedve melegítse. A melegítési idő leteltével keverje meg. 2-3 percig hagyja állni. Tálalás előtt jól keverje meg, és gondosan ellenőrizze a hőmérsékletét.
Kása babáknak (gabona + tej + gyümölcs)	190 g	600 W	20 mp.	2-3	Szedje ki az ételt kerámia mélytányérba. Lefedve melegítse. A melegítési idő leteltével keverje meg. 2-3 percig hagyja állni. Tálalás előtt jól keverje meg, és gondosan ellenőrizze a hőmérsékletét.
Babatej	100 ml 200 ml	300 W	30-40 mp. 1 perc ~ 1 perc 10 mp.	2-3	Jól keverje meg vagy rázza fel, és töltse sterilizált üvegbe. Helyezze az ételt a forgótányér közepére. Fedél nélkül melegítse. Jól rázza fel, és legalább 3 percig hagyja állni. Mielőtt a babának adná, jól keverje meg, és gondosan ellenőrizze a hőmérsékletét.

Folyadékok és ételek melegítése

Melegítési útmutatképpen az alábbi táblázatban megadott teljesítményszinteket és időtartamokat vegye figyelembe.

Étel	Adag	Teljesítmény	Idő (perc)	Pihentetési idő (perc)	Utasítások
Italok (kávé, tea, víz)	150 ml (1 csésze) 300 ml (2 csésze) 450 ml (3 csésze) 600 ml (4 csésze)	900 W	1-1½ 2-2½ 3-3½ 3½-4	1-2	Töltse csészékbe, és fedetlenül melegítse. Tegyen egy csészét középre, kettőt egymással szembe, hármat körben elhelyezve. A pihentetési idő alatt hagyja őket a mikrohullámú sütőben, és jól keverje meg őket.
Leves (mélyhűtött)	250 g 350 g 450 g 550 g	900 W	2½-3 3-3½ 3½-4 4½-5	2-3	Szedje ki az ételt kerámia mélytányérba vagy kerámia levesestálba. Fedje le műanyag fedővel. Melegítés után jól keverje meg. Tálalás előtt újra keverje meg.
Ragu (mélyhűtött)	350 g	600 W	4½-5½	2-3	A ragut szedje ki kerámia mélytányérba. Fedje le műanyag fedővel. Melegítés közben időnként, pihentetés és tálalás előtt újra keverje meg.
Tészta szósszal (mélyhűtött)	350 g	600 W	3½-4½	3	A tésztát (pl. spagetti vagy tojásos metélt) szedje ki kerámia lapostányérra. Mikrohullámon használható tapadófóliával fedje le. Tálalás előtt keverje meg.
Töltött tészta szósszal (mélyhűtött)	350 g	600 W	4-5	3	A töltött tésztát (pl. ravioli, tortellini) szedje ki kerámia mélytányérba. Fedje le műanyag fedővel. Melegítés közben időnként, pihentetés és tálalás előtt újra keverje meg.
Vegyes tál (mélyhűtött)	350 g 450 g 550 g	600 W	4½-5½ 5½-6½ 6½-7½	3	Állítson össze egy 2-3 mélyhűtött összetevőből álló fogást egy kerámia tányéron. Fedje le mikrohullámú sütőben használható tapadófóliával.
Sajtfondue tálalásra kész (mélyhűtött)	400 g	600 W	6-7	1-2	Tegye a tálalásra kész sajtfondue-t egy megfelelő méretű fedeles pyrex üvegtálba. Melegítés közben és utána keverje meg. Tálalás előtt jól keverje meg.

HU

KIOLVASZTÁS

A mikrohullámok ideálisak a fagyasztott étel kiolvasztására. A mikrohullámok finoman, rövid idő alatt olvasztják ki az ételt. Ez nagy segítség lehet váratlan vendégek érkezésekor.

A fagyasztott baromfit főzés előtt alaposan ki kell olvasztani. Vegyen le a csomagról minden fém kötözőt, és távolítsa el a csomagolást, hogy a kiolvadt folyadék lecsöpöghessen.

A fagyasztott szárnyast fedő nélkül tegye egy tálra. Félidőben fordítsa meg, csepegtesse le, és amint lehet, vegye ki a belsőségeket. Időnként ellenőrizze, nem meleg-e a szárnyas.
Ha a fagyasztott élelmiszer kisebb, vékonyabb részei elkezdenek felmelegedni, ezeket a kiolvasztás idejére egészen kis alufólia csíkokkal beburkolhatja.

Ha a szárnyas külső része elkezd felmelegedni, hagyja abba a kiolvasztást, és mielőtt folytatná, 20 percig hagyja állni.
A halat, húst és szárnyast a tökéletes felengedés érdekében hagyja állni. A teljes kiolvadáshoz szükséges pihentetési idő a kiolvasztott mennyiségtől függően eltérő. Lásd az alábbi táblázatban.

Tipp: A lapos ételek jobban olvadnak, mint a vastag darabok, és kisebb mennyiségekhez kevesebb idő szükséges, mint a nagyobbakhoz. Ételek fagyasztásakor és kiolvasztásakor gondoljon erre.

-18 és -20 °C körüli hőmérsékletű fagyasztott ételek kiolvasztásához használja a következő táblázatot.

Minden fagyasztott élelmiszert a kiolvasztó teljesítményszinten (180 W) kell kiolvasztani.

Étel	Adag	Idő (perc)	Pihentetési idő (perc)	Utasítások
Hús				
Darált marhahús	250 g 500 g	6-7 10-12	15-30	A húst helyezze kerámia lapostányérra. A vékonyabb széleket borítsa be alufóliával. A kiolvasztási idő felénél fordítsa meg a húst.
Sertésszelet	250 g	7-8		
Baromfi				
Csirkedarabok	500 g (2 db)	14-15	15-60	Először helyezze a darabolt csirkét a bőrös részekkel lefelé, az egész csirkét pedig először mellével lefelé kerámia lapostányérra. A vékonyabb részeket, mint például szárnyvégek, borítsa be alufóliával. A kiolvasztási idő felénél fordítsa meg a húst.
Egész csirke	1200 g	32-34		
Hal				
Halszeletek	200 g	6-7	10-25	A fagyasztott halat helyezze kerámia lapostányér közepére. Úgy helyezze el, hogy a vékonyabb részek a vastagabbak alá kerüljenek. A halszeletek keskeny végét és az egész hal farkát borítsa be alufóliával. A kiolvasztási idő felénél fordítsa meg a halat.
Egész hal	400 g	11-13		
Gyümölcsök				
Bogyós gyümölcsök	300 g	6-7	5-10	A gyümölcsöt ossza el egyenletesen egy nagy átmérőjű kerek, lapos üvegtányéron.
Kenyér				
Zsemle (egyenként kb. 50 g)	2 db 4 db	1-1½ 2½-3	5-20	A zsemléket körben vagy vízszintes sorban helyezze a forgótányér közepére egy konyhai törlőre. A kiolvasztási idő felénél fordítsa meg a kenyeret.
Toast/ szendvics	250 g	4-4½		
Bajor rozskenyér (búza + rozsliszt)	500 g	7-9		

GRILL

A grill fűtőelem a sütőtér teteje alatt található. Csukott ajtó és forgásban lévő forgótányér mellett működik. A forgótányér forgása egyenletesebbé teszi az étel pirulását. Ha a grillt 4 percig előmelegíti, az étel gyorsabban megpirul.

Edények grillezéshez:

Tűzálló, esetleg kevés fémet tartalmazó edények használhatók. Semmilyen műanyag edényt ne használjon, mivel az megolvadhat.

Grillezhető ételek:

Hússzeletek, kolbász, steak, hamburger, bacon és vékony szelet füstölt sonka, vékony halszeletek, szendvicsek, és mindenféle alapanyagokból összeállított melegszendvicsek.

FONTOS MEGJEGYZÉS:

Ne feledje, hogy grill üzemmódban az ételt a magas állványra kell tenni, kivéve, ha az utasításokban más szerepel.

MIKROHULLÁM + GRILL

Ez a sütési mód a grillből sugárzó hőt a mikrohullámú sütés gyorsaságával egyesíti. Csak csukott ajtó, és forgásban lévő forgótányér mellett működik. A forgótányér forgása következtében az étel egyenletesen pirul meg. A jelen készüléktípus esetében három kombinált üzemmód áll rendelkezésre: 600 W + Grill, 450 W + Grill és 300 W + Grill.

Mikrohullámú + grill üzemmódban használható edények

Olyan edényt használjon, amely a mikrohullámokat átengedi. Az edény tűzálló legyen. Kombinált üzemmódban ne használjon fém eszközöket. Semmilyen műanyag edényt ne használjon, mivel az megolvadhat.

Mikrohullámú + grill üzemmódban elkészíthető ételek:

A kombinált üzemmódban készíthető ételek közé tartozik minden olyan főtt étel, amelyet fel kell melegíteni és meg kell pirítani (pl. főtt tészta), valamint mindazok, amelyek tetejének megpirításához rövid sütési idő szükséges. Ez az üzemmód használható olyan vastagabb ételek elkészítéséhez is, amelyeknél jó, ha a tetejük finom ropogósra pirul (pl. darabolt csirke, amelyet a sütés félidejében meg kell fordítani). További részleteket a grill táblázatból tudhat meg.

FONTOS MEGJEGYZÉS:

Ne feledje, hogy kombinált (mikrohullám + grill) üzemmódban az ételt a magas állványra kell tenni, kivéve, ha az utasításokban más szerepel. Ellenkező esetben közvetlenül a forgótányérra kell helyezni. Kérjük, tekintse át a következő táblázatban foglaltakat.

Ha az ételt mindkét oldalán meg szeretné pirítani, akkor meg kell fordítania.

Grillezési útmutató friss élelmiszerekhez

A grillt a grill funkcióval 2-3 percig melegítse elő.

Grillezéshez alábbi táblázatban megadott teljesítményszinteket és időtartamokat vegye figyelembe.

Friss élelmiszer	Adag	Teljesítmény	1. oldal időtartama (percben)	2. oldal időtartama (percben)	Utasítások
Toast szeletek	4 db (egyenként 25 g)	Csak grill	2-3	1-2	A toast szeleteket helyezze egymás mellé a magas állványra.
Grillezett paradicsom	400 g (2 db)	300 W+ Grill	5-6	-	A paradicsomokat vágja félbe. Tetejükre tegyen sajtot. Lapos pyrex üvegtányéron rendezze el körben. Tegye a magas állványra. 2-3 percig hagyja állni.
Paradicsomos-sajtos melegszendvics	4 db (300 g)	300 W+ Grill	4½-5½	-	Először pirítsa meg a kenyérszeleteket. A hozzávalókkal megrakott szeleteket rakja a magas állványra. 2-3 percig hagyja állni
Hawaii melegszendvics (sonka, ananász, sajtszeletek)	4 db (500 g)	300 W+ Grill	6-7	-	Először pirítsa meg a kenyérszeleteket. A hozzávalókkal megrakott szeleteket rakja a magas állványra. 2-3 percig hagyja állni.
Sült burgonya	500 g	600 W+ Grill	7-8	-	A burgonyákat vágja félbe. Vágott oldalukkal a grill felé helyezze el őket körben a magas állványon.
Csőben sült burgonya / zöldség (mélyhűtött)	450 g	450 W+ Grill	8-10	-	A friss csőben sültet szedje ki kisméretű pyrex üvegtálba. Az edényt helyezze a magas állványra. Sütés után 2-3 percig hagyja állni.

HU

Friss élelmiszer	Adag	Teljesítmény	1. oldal időtartama (percben)	2. oldal időtartama (percben)	Utasítások
Sült alma	2 alma (kb. 400 g)	300 W+ Grill	6½-7½	-	Az almákat magozza ki, majd töltse meg mazsolával és lekvárral. Tetejére szórjon mandulaszeleteket. Az almákat tegye egy lapos pyrex üvegtálra. A tálat az alacsony állványra helyezze.
Darabolt csirke	500 g (2 db)	300 W+ Grill	9-10	7-8	A csirkedarabokat kenje meg olajjal és fűszerekkel. Körben helyezze el a magas állványon. Grillezés után 2-3 percig hagyja állni.
Marhasült (közepes)	400 g (2 db)	Csak grill	10-14	8-12	Kenje be olajjal a marhaszeleteket. Körben fektesse őket a magas állványra. Grillezés után 2-3 percig hagyja állni.
Sült hal	400-500 g	300 W+ Grill	5-6	5½-6½	Dörzsölje be a hal bőrét olajjal és fűszeres páccal. Két halat egymás mellé, egymáshoz képest fordítva fektessen a magas állványra. Grillezés után 2-3 percig hagyja állni.

LÉGKEVERÉS

A légkeverés a forró levegővel működő hagyományos sütőkben való ételkészítés tradicionális, jól ismert módja.
A forró levegő keringetését a hátsó falon található fűtőelem és ventilátor biztosítja.

Légkeveréses sütéshez használható edények:
Minden hagyományos sütésálló edény, sütőforma vagy tepsi használható - bármi, amit egy hagyományos sütőben is alkalmazna.

Légkeveréses főzéssel készíthető ételek:
Kekszek, kiflik, zsemlék és sütemények, valamint gyümölcstorták, lekváros hasék és felfújtak.

MIKROHULLÁM + LÉGKEVERÉS

Ez az üzemmód a mikrohullámú energiát a forró levegővel kombinálja, ezért lerövidíti a sütési időt, miközben az étel külsejét ropogósra pirítja.
A légkeveréses sütés hagyományos és jól ismert módszer olyan sütőknél, amelyekben a hátfalon lévő ventilátor forró levegőt keringet.

Mikrohullámú + légkeveréses sütéshez használható edények:
Edények, melyek átengedik a mikrohullámokat. Legyenek sütésállók (mint az üveg, kerámia vagy fémszegély nélküli porcelán); hasonlóan a Mikrohullám + grill részben leírtakhoz.

Mikrohullámú + légkeveréses üzemmódban készíthető ételek:
Mindenfajta hús és baromfi, valamint tepsis és csőben sült ételek, piskóták és könnyű gyümölcstorták, piték és omlós tészták, sült zöldségek, lángos és kenyér.

Légkeveréses sütési útmutató friss és mélyhűtött élelmiszerekhez

A légkeveréses sütőt melegítse elő a kívánt hőfokra az előmelegítő funkcióval. Légkeveréses sütéshez az alábbi táblázatban megadott teljesítményszinteket és időpontokat alkalmazza.

Friss élelmiszer	Adag	Teljesítmény	1. oldal időtartama (percben)	2. oldal időtartama (percben)	Utasítások
PIZZA Mélyhűtött pizza (készre sütött)	300-400 g	600 W + 220 °C	9-11	-	A pizzát helyezze a magas állványra. Sütés után 2-3 percig hagyja állni.
TÉSZTA Mélyhűtött lasagne	400 g	450 W + 200 °C	20-23	-	Tegye egy megfelelő méretű, pyrex üvegtálba, vagy hagyja az eredeti csomagolásában (amennyiben az mikrohullámon és sütőben sütéshez is alkalmas). A fagyasztott, csőben sült tésztát helyezze az alacsony állványra. Sütés után 2-3 percig hagyja állni.
HÚS Marhasült / báránysült (közepes)	1200-1300 g	600 W + 180 °C	19-21	11-13	A marha- vagy bárányszeletet kenje meg olajjal, fűszerezze borssal, sóval és paprikával. Helyezze az alacsony állványra, először a zsíros oldalával lefelé. Sütés után alufóliába burkolva 10-15 percig hagyja állni.
Sült csirke	1000-1100 g	450 W + 220 °C	16-18	12-15	A csirkét kenje meg olajjal és fűszerekkel. Először mellével lefelé, utána mellével felfelé helyezze az alacsony állványra. 5 percig hagyja állni.
Fokhagymás kenyér (mélyhűtött, elősütött)	200 g (1db)	180 W + 220 °C	8-9	-	Tegye a mélyhűtött bagettet sütőpapíron az alacsony állványra. Sütés után hagyja állni 2-3 percig.
TORTA Almatorta (friss tészta)	500 g	Csak 200 °C	35-40	-	Tegye a friss tésztát kicsi, kerek, fekete fém edénybe (18 cm hosszúságú). Helyezze az almaszeleteket a tetejére. Helyezze a tésztát az alacsony állványra. Sütés után 5-10 percig hagyja állni.
Mini muffin (friss tészta)	12 x 30 g (350-400 g)	Csak 220 °C	35-40	-	Töltse a friss tésztát muffin formákba. Az edényeket helyezze az alacsony állványra. Sütés után 5 percig hagyja állni.
Sütemények (friss tészta)	100-150 g	Csak 200 °C	10-12	-	Melegítse elő a sütőt és egy kerek, fekete, fém sütőlapot. Tegye a süteményeket a lapra. Helyezze a sütőlapot az alacsony állványra.
Fagyasztott sütemény	1000 g	180 W + 180 °C	18-20	-	Helyezze a mélyhűtött süteményt az alacsony állványra. Kiolvasztás és melegítés után hagyja állni 15-20 percig.

Főzési útmutató (folytatás)

KÜLÖNLEGES TANÁCSOK

VAJ KIOLVASZTÁSA
Tegyen 50 g vajat egy kis üveg mélytányérba. Fedje le műanyag fedővel.
900 watton melegítse 30-40 másodpercig, míg a vaj megolvad.

CSOKOLÁDÉ OLVASZTÁSA
Tegyen 100 g csokoládét egy kis üveg mélytányérba.
450 watton melegítse 3-5 percig, míg a csokoládé megolvad.
Olvasztás közben egyszer-kétszer keverje meg. Az edények kiemeléséhez mindig használjon edényfogó kesztyűt!

KRISTÁLYOS MÉZ OLVASZTÁSA
Tegyen 20 g kristályos mézet egy kis üveg mélytányérba.
300 watton melegítse 20-30 másodpercig, míg a méz megolvad.

ZSELATIN OLVASZTÁSA
A száraz zselatinlapokat (10 g) 5 percre tegye hideg vízbe.
A lecsepegtetett zselatint helyezze kis pyrex üvegtálba.
300 watton 1 percig melegítse.
Olvadás után keverje meg.

MÁZ/CUKORMÁZ FŐZÉSE (TORTÁKHOZ)
Az instant bevonót (kb. 14 g) keverje össze 40 g cukorral és 250 ml hideg vízzel. Pyrex üvegtálban fedő nélkül, 900 watton főzze 3½-4½ percig, míg a máz/cukormáz áttetsző lesz. Főzés közben kétszer keverje meg.

LEKVÁRFŐZÉS
Tegyen 600 g gyümölcsöt (például vegyes bogyós gyümölcsöt) egy megfelelő méretű fedeles, pyrex üvegtálba. Tegyen hozzá 300 g tartósító cukrot, és jól keverje össze.
Lefedve főzze 900 watton 10-12 percig.
Főzés közben többször keverje meg. Kisméretű, csavaros tetejű lekváros üvegekbe töltse. 5 percig hagyja állni fedéllel lefelé.

PUDINGFŐZÉS
A pudingot a gyártó utasításainak megfelelően jól keverje össze cukorral és tejjel (500 ml), majd keverje meg alaposan. Megfelelő méretű fedeles pyrex üvegedényt használjon. Lefedve főzze 900 watton 6½-7½ percig.
Főzés közben többször jól keverje meg.

MANDULASZELETEK PIRÍTÁSA
30 g szeletekre vágott mandulát osszon el egyenletesen egy közepes méretű kerámia tányéron.
600 watton 3½-4½ percig pirítsa, közben többször keverje meg.
2-3 percig hagyja állni a sütőben. Az edények kiemeléséhez mindig használjon edényfogó kesztyűt!

A mikrohullámú sütő tisztítása

A mikrohullámú sütő alábbi részei rendszeres tisztítást igényelnek, hogy az olaj és az ételmaradványok ne rakódhassanak rájuk:

- ***Belső és külső felületek***
- ***Ajtó és ajtótömítések***
- ***Forgótányér és görgős gyűrű***

☛ **MINDIG** gondoskodjon arról, hogy az ajtótömítések tiszták legyenek, és az ajtó megfelelően záródjon.

☛ A sütő tisztántartásának elmulasztása felületének károsodásához vezethet, amely kedvezőtlenül befolyásolhatja a készülék teljesítményét, és veszélyes helyzet kialakulását eredményezheti.

1. A külső felületeket meleg, szappanos vízbe mártott puha ronggyal tisztítsa meg. Öblítse, majd törölje szárazra.

2. Szappanos vízbe mártott ronggyal távolítsa el a kifröccsenéseket és szennyeződéseket a belső felületekről vagy a görgős gyűrűről. Öblítse, majd törölje szárazra.

3. A megkeményedett ételmaradványok fellazítása és a szagok eltávolítása céljából helyezzen a forgótányérra egy csésze hígított citromlevet, és melegítse 10 percig maximális fokozaton.

4. A mosogatógépben mosható tányért mindig mossa el, ha szükséges.

✉ A szellőzőnyílásokba **NEM** kerülhet víz. **NE** használjon súrolókat vagy kémiai oldószert. Az ajtótömítések tisztításakor külön ügyeljen arra, hogy különféle részecskék:
- Ne gyűljenek fel
- Ne akadályozzák az ajtó rendes záródását

✉ A mikrohullámú sütő belső terét minden használat után rögtön tisztítsa meg enyhe mosogatószeres oldattal, de a sérülések megelőzése érdekében ezt megelőzően hagyja kihűlni a sütőt.

✉ A főzési hőmérsékletre, a sütő lapjára és a sütőkre vonatkozó leírások alapján ne használjon gőztisztítót.

A mikrohullámú sütő tárolása és javítása

Néhány egyszerű óvintézkedést be kell tartani a mikrohullámú sütő tárolásakor vagy szervizelésekor.

A sütő nem használható, ha az ajtó vagy az ajtótömítés sérült:

- ***Törött zsanér***
- ***Megrongálódott tömítések***
- ***Deformálódott vagy meggörbült készülékház***

Csak mikrohullámú sütőkre szakosodott szakember végezze a javítást.

☛ **NE** távolítsa el a sütő külső házát. Ha a készülék meghibásodott és javításra szorul, vagy az állapotát illetően kétely merül fel:

- Húzza ki a csatlakozódugaszt a fali csatlakozóaljzatból
- Forduljon a legközelebbi vevőszolgálat munkatársaihoz

✉ Ha ideiglenesen tárolni kívánja a mikrohullámú sütőt, akkor erre a célra válasszon száraz, pormentes helyet.

- **Magyarázat:** A por és a nedvesség káros lehet a sütő alkatrészeire.

Hungary

A termék megfelelő leadása (Elektromos és elektronikus készülékek hulladékkezelése)

A terméken vagy a hozzá tartozó dokumentáción szereplő jelzés arra utal, hogy hasznos élettartama végén a terméket nem szabad háztartási hulladékkal együtt kidobni. Annak érdekében, hogy megelőzhető legyen a szabálytalan hulladékleadás által okozott környezet- és egészségkárosodás, különítse ezt el a többi hulladéktól, és felelősségteljesen gondoskodjon a hulladék leadásáról, a hulladékanyagok fenntartható szintű újrafelhasználása céljából.

A háztartási felhasználók a termék forgalmazójától vagy a helyi önkormányzati szervektől kérjenek tanácsot arra vonatkozóan, hová és hogyan vihetik el ez elhasznált terméket a környezetvédelmi szempontból biztonságos hulladékleadás céljából.

Az üzleti felhasználók lépjenek kapcsolatba a forgalmazóval, és vizsgálják meg az adásvételi szerződés feltételeit. A terméket nem szabad leadni kereskedelmi forgalomból származó egyéb hulladékkal együtt.

Műszaki adatok

A SAMSUNG elkötelezett termékei fejlesztése iránt. Mind a tervezési specifikáció, mind a használati utasítás ezért előzetes figyelmeztetés nélkül megváltozhat.

A 2/1984 (III.10) BKM-IpM. együttes rendelet értelmében a Samsung mint forgalmazó tanúsítja, hogy az általa gyártott CE107B / CE107BA készülékek megfelelnek a lent felsorolt technológiai paramétereknek.

Tápellátás	230 V ~ 50 Hz AC
Teljesítményfelvétel Maximális teljesítmény Mikrohullám Grill (fűtőelem) Légkeverés (fűtőelem)	 2700 W 1400 W 1250 W Max. 2050 W
Kimeneti teljesítmény	100 W / 900 W - 6 szint (IEC-705)
Üzemi frekvencia	2450 MHz
Méretek (H x Sz x M) Kívül Sütőtér	 517 x 485 x 310 mm 352 x 348 x 235 mm
Térfogat	1,0 köbméter
Súly Nettó	 kb. 18,5 kg
Zajszint	42 dBA

ELECTRONICS

Bármilyen észrevétele, vagy kérdése van Samsung termékekkel kapcsolatban, forduljon a SAMSUNG ügyfélszolgálathoz

Tel : 06-80-SAMSUNG(726-7864)
www.samsung.com